

CONSORCIO: **DAYANN BRIGH E.I.R.L – ANNGILUP E.I.R.L.**

CARTA N° 003 - 2019 – CONSORCIO - CHICLAYO.

Lic. DANTE A. SANCHEZ FLORES.

JEFE DE EQUIPO DE LOGISTICA – INPE CHICLAYO

ASUNTO: RELACIÓN DE MENÚS

REFERENCIA: CONTRATO N° 002-2018-INPE/17

Presente.

Me dirijo a Usted con la finalidad de saludarlo atentamente, así mismo, para hacerle llegar la relación de menús para internos (as), niños y personal de seguridad que labora 24x48 horas, que se brindaran desde **el 21 de ENERO del 2019** hasta el **20 de FEBRERO del 2019** en relación con el **contrato N° 002-2018-INPE/17**, "Servicio de alimentación para los internos (as), niños y personal de seguridad que labora 24X48 horas del Establecimiento Penitenciario de Chiclayo **(de la Oficina Regional Norte – Chiclayo).**

Hago propicia la oportunidad para reiterarle mi consideración y estima personal.

Chiclayo, 07 de Octubre del 2019.

FOLIOS (48)

Atentamente:



Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

RELACIÓN DE MENÚS PROPUESTOS PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE CHICLAYO
DEL 21 DE ENERO AL 20 DE FEBRERO DE 2019

000048

MENÚS CON APORTE CALÓRICO MAYOR A 2,750 KILOCALORIAS POR DÍA

Nº DE MENÚ	FECHA	DETALLE DEL MENÚ	
1	LUNES 21/01/2019	DESAYUNO	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON HUEVO FRITO
		ALMUERZO	CEVICHE DE TOYO ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (LIMA)
		CENA	SOPA DE ARROZ + RES CON HUESO + 02 PANES + INFUSION
2	MARTES 22/01/2019	DESAYUNO	LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO
		ALMUERZO	ENSALADA ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA (PANAMITO) + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPAS FRITAS + ENSALADA + INFUSION
3	MIÉRCOLES 23/01/2019	DESAYUNO	QUINUA CON AVENA + 3 PANES CON ENCEBOLLADO DE CORSEVA DE PESCADO
		ALMUERZO	ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (PINA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (LENTEJITA) + ENSALADA + INFUSION
4	JUEVES 24/01/2019	DESAYUNO	QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA
		ALMUERZO	ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + MONDONGO A LA ITALIANA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION
		CENA	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA CON PIMIENTO + ENSALADA + INFUSION
5	VIERNES 25/01/2019	DESAYUNO	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO
		ALMUERZO	ENSALADA ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (NARANJA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION
6	SABADO 26/01/2019	DESAYUNO	KIWICHA + 03 PANES CON TORTILLA DE VERDURAS
		ALMUERZO	ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + ADOBO DE CHULETA DE CERDO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (MAIZ MORADO)
		CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS FRITAS + INFUSION
7	DOMINGO 27/01/2019	DESAYUNO	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON TORTILLA DE ESPINACA
		ALMUERZO	ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + MENESTRA + SARZA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON VERDURAS + PAPAS FRITAS + ENSALADA + INFUSION
8	LUNES 28/01/2019	DESAYUNO	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON HUEVO FRITO
		ALMUERZO	CEVICHE DE TOYO ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (LIMA)
		CENA	SOPA DE ARROZ + RES CON HUESO + 02 PANES + INFUSION
9	MARTES 29/01/2019	DESAYUNO	LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO
		ALMUERZO	ENSALADA ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA (PANAMITO) + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPAS FRITAS + ENSALADA + INFUSION
10	MIÉRCOLES 30/01/2019	DESAYUNO	QUINUA CON AVENA + 3 PANES CON ENCEBOLLADO DE CORSEVA DE PESCADO
		ALMUERZO	ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (PINA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (LENTEJITA) + ENSALADA + INFUSION
11	JUEVES 31/01/2019	DESAYUNO	QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA
		ALMUERZO	ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + MONDONGO A LA ITALIANA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION
		CENA	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA CON PIMIENTO + ENSALADA + INFUSION
12	VIERNES 01/02/2019	DESAYUNO	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO
		ALMUERZO	ENSALADA ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (NARANJA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION
13	SABADO 02/02/2019	DESAYUNO	KIWICHA + 03 PANES CON TORTILLA DE VERDURAS
		ALMUERZO	ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + ADOBO DE CHULETA DE CERDO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (MAIZ MORADO)
		CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS FRITAS + INFUSION
14	DOMINGO 03/02/2019	DESAYUNO	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON TORTILLA DE ESPINACA
		ALMUERZO	ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + MENESTRA + SARZA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON VERDURAS + PAPAS FRITAS + ENSALADA + INFUSION
15	LUNES 04/02/2019	DESAYUNO	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON HUEVO FRITO
		ALMUERZO	CEVICHE DE TOYO ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (LIMA)
		CENA	SOPA DE ARROZ + RES CON HUESO + 02 PANES + INFUSION
16	MARTES 05/02/2019	DESAYUNO	LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO
		ALMUERZO	ENSALADA ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA (PANAMITO) + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPAS FRITAS + ENSALADA + INFUSION

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Id. 097
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
 CNP 2066

RELACIÓN DE MENÚS PROPUESTOS PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE CHICLAYO
DEL 21 DE ENERO AL 20 DE FEBRERO DE 2019

000047

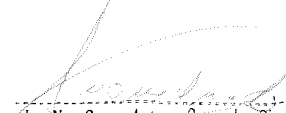
MENÚS CON APORTE CALÓRICO MAYOR A 2,750 KILOCALORIAS POR DÍA

Nº DE MENÚ	FECHA	DETALLE DEL MENÚ	
17	MIÉRCOLES	DESAYUNO	QUINUA CON AVENA + 3 PANES CON ENCEBOLLADO DE CONSERVA DE PESCADO
		ALMUERZO	ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (PIÑA)
	06/02/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (LENTEJITA) + ENSALADA + INFUSION
18	JUEVES	DESAYUNO	QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA
		ALMUERZO	ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + MONDONGUITO A LA ITALIANA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION
	07/02/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA CON PIMIENTO + ENSALADA + INFUSION
19	VIERNES	DESAYUNO	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO
		ALMUERZO	ENSALADA ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (NARANJA)
	08/02/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION
20	SABADO	DESAYUNO	KIWICHA + 03 PANES CON TORTILLA DE VERDURAS
		ALMUERZO	ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + ADOBO DE CHULETA DE CERDO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (MAIZ MORADO)
	09/02/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS FRITAS + INFUSION
21	DOMINGO	DESAYUNO	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON TORTILLA DE ESPINACA
		ALMUERZO	ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + MENESTRA + SARZA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)
	10/02/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON VERDURAS + PAPAS FRITAS + ENSALADA + INFUSION
22	LUNES	DESAYUNO	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON HUEVO FRITO
		ALMUERZO	CEVICHE DE TOYO ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (LIMA)
	11/02/2019	CENA	SOPA DE ARROZ + RES CON HUESO + 02 PANES + INFUSION
23	MARTES	DESAYUNO	LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO
		ALMUERZO	ENSALADA ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA (PANAMITO) + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)
	12/02/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPAS FRITAS + ENSALADA + INFUSION
24	MIÉRCOLES	DESAYUNO	QUINUA CON AVENA + 3 PANES CON ENCEBOLLADO DE CONSERVA DE PESCADO
		ALMUERZO	ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (PIÑA)
	13/02/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (LENTEJITA) + ENSALADA + INFUSION
25	JUEVES	DESAYUNO	QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA
		ALMUERZO	ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + MONDONGUITO A LA ITALIANA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION
	14/02/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA CON PIMIENTO + ENSALADA + INFUSION
26	VIERNES	DESAYUNO	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO
		ALMUERZO	ENSALADA ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (NARANJA)
	15/02/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION
27	SABADO	DESAYUNO	KIWICHA + 03 PANES CON TORTILLA DE VERDURAS
		ALMUERZO	ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + ADOBO DE CHULETA DE CERDO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (MAIZ MORADO)
	16/02/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS FRITAS + INFUSION
28	DOMINGO	DESAYUNO	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON TORTILLA DE ESPINACA
		ALMUERZO	ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + MENESTRA + SARZA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)
	17/02/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON VERDURAS + PAPAS FRITAS + ENSALADA + INFUSION
29	LUNES	DESAYUNO	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON HUEVO FRITO
		ALMUERZO	CEVICHE DE TOYO ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (LIMA)
	18/02/2019	CENA	SOPA DE ARROZ + RES CON HUESO + 02 PANES + INFUSION
30	MARTES	DESAYUNO	LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO
		ALMUERZO	ENSALADA ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA (PANAMITO) + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)
	19/02/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPAS FRITAS + ENSALADA + INFUSION
31	MIÉRCOLES	DESAYUNO	QUINUA CON AVENA + 3 PANES CON ENCEBOLLADO DE CONSERVA DE PESCADO
		ALMUERZO	ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (PIÑA)
	20/02/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (LENTEJITA) + ENSALADA + INFUSION

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


 Lauriano García Jorogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


 Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
 CNP: 2066

FORMATO - B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 01-15-29

-ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA CON LECHE + 03 PANES CON HUEVO FRITO									
DESAYUNO :									
AVENA	25,00	86,75	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,00	94,30
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	223,68	261,54
HUEVOS	60,00	71,91	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,56	82,32
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AZUCAR RUBIA	24,00	92,16	0,00	0,00	23,59	0,00	0,00	94,37	94,37
SUBTOTAL		657,02	23,89	16,89	107,78	95,54	152,01	431,18	678,63
						V.C. DESAYUNO			678,63
						% DIST. DESAYUNO			25%
ENTRADA: CEVICHE DE TOYO									
ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA +									
REFRESCO DE (LIMA)									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	244,80	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,33
TOYO	120,00	97,61	22,44	0,48	0,00	89,76	4,32	0,00	94,02
LIMON	10,00	1,53	0,05	0,02	0,97	0,20	0,18	3,86	4,23
FREJOL CASTILLA	60,00	198,00	13,50	1,08	34,98	54,00	9,72	139,92	203,64
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
ROCOTO	2,00	0,72	0,02	0,10	0,16	0,10	0,90	0,66	1,65
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SILLAO	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PEPINILLOS	15,00	1,44	0,08	0,02	0,39	0,30	0,14	1,56	2,00
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	3,00	26,52	0,00	3,00	0,00	0,00	27,00	0,00	27,00
LIMA	40,00	9,72	0,24	0,16	2,36	0,96	1,44	9,44	11,84
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	8,00	30,72	0,00	0,00	7,86	0,00	0,00	31,46	31,46
SUBTOTAL		1194,17	78,971	22,57	174,58	315,88	203,14	698,32	1217,35
						V.C. ALMUERZO			1217,35
						% DIST. ALMUERZO			44%
CENA									
SOPA DE ARROZ + RES CON HUESO + 02 PANES + INFUSIÓN									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
RES SIN HUESO	100,00	94,50	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
PAPA BLANCA	160,00	147,44	3,36	0,16	35,68	13,44	1,44	142,72	157,60
AZUCAR RUBIA	38,00	145,92	0,00	0,00	37,35	0,00	0,00	149,42	149,42
PAN	60,00	174,60	5,04	0,12	38,28	20,16	1,08	152,12	174,36
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TORONJIL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
ZANAHORIA	10,00	3,90	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,58	4,37
APIO	5,00	1,00	0,04	0,01	0,24	0,14	0,09	0,96	1,19
SUBTOTAL		836,80	34,01	12,21	151,98	136,03	109,65	607,93	853,81
						V.C. CENA			853,81
						% DIST. ALMUERZO			31%
VCT (Gr.)		136,86	51,67	434,35					
VCT (Kcal.)		547,45	465,00	1737,38					
VCT (%)		20%	17%	63%					
						V.C.T. MENU			2750

CONTRATISTA

Lauriano Garcia Idrogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Mtr. Sergio Antonio Saavedra Cieza
 CNP 2066

000045

FORMATO - B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 02 - 16 - 30

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO									
LECHE EVAPORADA	120,00	171,60	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
COCOA	10,00	40,40	1,90	1,71	4,78	7,60	15,39	19,120	42,11
QUESO	60,00	103,80	9,78	6,18	2,04	39,12	55,62	8,160	102,90
PAN	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	251,54
AZUCAR RUBIA	36,00	138,24	0,00	0,00	35,39	0,00	0,00	141,552	141,55
SUBTOTAL		715,94	27,64	17,79	112,71	110,56	160,11	450,83	721,50
						V.C. DESAYUNO			721,50
						% DIST. DESAYUNO			26%
ENTRADA: ENSALADA									
ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA +REFresco (LIMONADA)									
+ ENSALADA + FRUTA									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
RES CON HUESO	160,00	142,80	34,08	2,56	0,00	136,32	23,04	0,00	159,36
FREJOL PANAMITO	60,00	201,60	12,90	1,02	36,42	51,60	9,18	145,68	203,46
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
CEBOLLA	35,00	15,44	0,49	0,07	3,96	1,96	0,63	15,82	18,41
LECHUGA	50,00	9,03	0,75	0,10	1,95	3,00	0,90	7,80	11,70
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,13	6,66
PEPINILLOS	35,00	8,35	0,18	0,04	0,91	0,70	0,32	3,64	4,66
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,46	0,14	2,43	3,02
AJI AMARILLO	2,00	0,60	0,02	0,01	0,18	0,07	0,13	0,78	0,90
PALILLO MOLIDO	2,00	1,08	0,01	0,07	0,11	0,03	0,65	0,46	1,14
NARANJA DE MESA	150,00	124,88	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,20
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMON	12,00	1,84	0,06	0,02	1,16	0,24	0,22	4,66	5,11
AZUCAR RUBIA	26,00	99,84	0,00	0,00	25,56	0,00	0,00	102,23	102,23
SAL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		1234,53	62,933	15,02	205,20	251,73	135,19	520,76	1207,79
						V.C. ALMUERZO			1207,79
						% DIST. ALMUERZO			44%
CENA ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPA FRITA + ENSALADA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
POLLO CON HUESO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PEPINILLOS	50,00	4,79	0,25	0,05	1,30	1,00	0,45	5,20	6,65
TOMATE	35,00	6,58	0,28	0,07	1,51	1,12	0,63	6,02	7,77
CEBOLLA	38,00	16,76	0,53	0,08	4,29	2,13	0,68	17,18	19,89
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PAPA BLANCA	130,00	119,80	2,73	0,13	28,99	10,92	1,17	115,96	128,05
ACEITE VEGETAL	9,00	79,56	0,00	9,00	0,00	0,00	81,00	0,00	81,00
HIERBA LUISA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,68	0,00	0,00	93,30	93,30
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		799,89	29,382	19,98	130,88	117,53	179,82	623,51	820,86
						V.C. CENA			820,86
						% DIST. ALMUERZO			50%
VCT (Gr.)		119,96	52,79	448,78					
VCT (Kcal.)		479,82	475,12	1795,12					
VCT (%)		17%	17%	65%					
						V.C.T. MENU			2750

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

[Firma]
 Luciano García Idrogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

[Firma]
 Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
 CNP: 2066

FORMATO - B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE CHICLAYO**

MENU N° 03-17-31

ALIMENTO	PESO	Kcal	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA CON AVENA + 03 PANES CON ENCEBOLLADO DE CONSERVA DE PESCADO									
QUINUA	25,00	93,50	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
AVENA	20,00	69,40	2,66	0,80	14,40	10,64	7,20	57,60	75,44
PAN	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ATUN	50,00	140,50	12,10	10,25	0,00	48,40	92,25	0,00	140,65
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LIMON	1,00	0,15	0,01	0,00	0,10	0,02	0,02	0,39	0,43
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	99,30
SUBTOTAL		674,68	26,15	12,74	116,46	104,58	114,68	465,83	685,09
						V.C. DESAYUNO			685,09
						% DIST. DESAYUNO			25%
ENTRADA: ENSALADA MIXTA									
ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO DE (PIÑA)									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	244,80	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,99	7,33	8,74
CHOCLO DESGRANADO	15,00	22,50	0,57	0,15	4,40	2,28	1,35	17,56	21,21
AJI AMARILLO	1,00	0,30	0,01	0,01	0,09	0,04	0,06	0,35	0,45
ZAPALLO	30,00	7,80	0,21	0,06	1,92	0,84	0,54	7,68	9,06
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
PAPA BLANCA	100,00	92,15	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	93,50
ARVEJAS FRESCAS	20,00	16,96	1,42	0,12	3,76	5,68	1,08	15,94	21,80
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,69
PIÑA	40,00	9,73	0,16	0,08	3,92	0,64	0,72	15,68	17,04
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA DE MESA	150,00	51,30	1,80	0,30	16,35	7,29	2,70	65,40	75,39
AZUCAR RUBIA	21,00	80,64	0,00	0,00	20,64	0,00	0,00	82,57	82,57
SUBTOTAL		1168,06	48,16	28,06	193,81	192,64	252,57	775,23	1220,47
						V.C. ALMUERZO			1220,47
						% DIST. ALMUERZO			44%
CENA									
ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + LENTEJITA + ENSALADA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
PESCADO	130,00	150,93	28,08	5,07	0,39	112,32	45,63	1,53	159,51
TOMATE	35,00	6,58	0,28	0,07	1,51	1,12	0,63	6,02	7,77
LENTEJAS SECAS	60,00	203,40	13,56	0,60	36,60	54,24	5,40	146,40	206,04
LECHUGA	40,00	7,22	0,60	0,08	1,56	2,40	0,72	6,24	9,39
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	6,00	53,04	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	24,00	92,16	0,00	0,00	23,59	0,00	0,00	94,37	94,37
TORONJIL	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		836,43	49,90	12,27	133,67	199,60	110,43	534,67	844,70
						V.C. CENA			844,70
						% DIST. ALMUERZO			51%
VCT (Gr.)	124,21	53,08	443,94						
VCT (Kcal.)	496,82	477,68	1775,75						
VCT (%)	18%	17%	66%						
V.C.T. MENU									
									2760

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP: 2066

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 04 - 18

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA									
QUINUA	25,00	93,50	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ACEITUNA	60,00	156,86	0,48	19,26	4,38	1,92	173,34	17,52	192,78
AZUCAR RUBIA	34,00	130,56	0,00	0,00	33,42	0,00	0,00	183,69	133,69
SUBTOTAL		742,92	16,34	26,56	119,43	65,36	239,04	477,71	782,11
						V.C. DESAYUNO			782,11
						% DIST. DESAYUNO			20%
ENTRADA: ENSALADA MIXTA									
ARROZ GRANEADO + MONDONGO A LA ITALIANA + ENSALADA + INFUSION + FRUTA									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
MONDONGO DE RES	150,00	156,00	25,35	5,25	0,00	101,40	47,25	0,00	148,65
ZANAHORIA	30,00	11,69	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	12,00	106,08	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
PAPA BLANCA	160,00	147,44	3,36	0,16	35,68	13,44	1,44	142,72	157,60
TOMATE	55,00	10,35	0,44	0,11	2,37	1,76	0,99	9,43	12,21
CEBOLLA	60,00	26,46	0,84	0,12	6,78	3,36	1,08	27,12	31,56
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA DE MESA	150,00	51,30	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
TORONJIL	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		1146,86	44,43	18,89	206,26	177,71	170,02	825,03	1172,76
						V.C. ALMUERZO			1172,76
						% DIST. ALMUERZO			43%
ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA CON PIMIENTO + ENSALADA + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
CARNE DE PAVITA	100,00	241,20	20,10	20,20	0,00	80,40	181,80	0,00	262,20
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
PIMIENTO MORRON	18,00	5,23	0,27	0,09	1,39	1,08	0,81	5,54	7,43
AJI AMARILLO	3,00	0,90	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,35
PEPINILLOS	30,00	2,87	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
TORONJIL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		772,47	28,46	30,90	100,77	113,83	278,06	403,03	794,56
						V.C. CENA			794,56
						% DIST. ALMUERZO			29%
VCT (Gr.)		89,22	76,35	426,45					
VCT (Kcal.)		356,90	687,11	1705,82					
VCT (%)		13%	25%	62%					
						V.C.T. MENU			2750

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP 2066

000042

FORMATO - B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 05-19

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA)									
SOYA									
PAN	25,00	100,25	7,05	4,73	8,93	28,20	42,53	35,70	106,43
POLLO SIN HUESO	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ACEITE VEGETAL	50,00	80,75	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
AZUCAR RUBIA	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		627,30	23,71	20,01	90,92	94,84	180,05	363,68	638,57
						V.C. DESAYUNO			638,57
						% DIST. DESAYUNO			23%
ENTRADA: ENSALADA									
ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + ENSALADA + MENESTRA+ FRUTA + REFresco DE (NARANJA)									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PESCADO	150,00	174,15	32,40	5,85	0,45	129,60	52,65	1,90	184,05
CEBOLLA	45,00	19,85	0,63	0,09	5,09	2,52	0,31	20,84	23,97
TOMATE	45,00	8,46	0,36	0,09	1,94	1,44	0,31	7,74	9,99
ACEITE VEGETAL	20,00	176,80	0,00	20,00	0,00	0,00	180,00	0,00	180,00
LENTEJAS SECAS	60,00	203,40	13,56	0,60	36,60	54,24	5,40	146,40	206,04
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
NARANJA AGRIA	40,00	13,20	0,20	0,08	3,28	0,80	0,72	13,12	14,64
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMA	150,00	81,00	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
SUBTOTAL		1312,91	60,46	28,08	198,08	241,85	252,68	792,33	1286,86
						V.C. ALMUERZO			1286,86
						% DIST. ALMUERZO			47%
CENA ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PAPA EN RODAJAS+ ENSALDA + INFUSIÓN									
CARNE DE GALLINA	100,00	108,00	20,60	3,60	0,00	82,40	32,40	0,00	114,80
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
LECHUGA	30,00	5,42	0,45	0,06	1,17	1,80	0,54	4,58	7,92
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
TOMATE	40,00	7,52	0,32	0,08	1,72	1,28	0,72	6,88	8,69
PEPINILLOS	35,00	3,35	0,18	0,04	0,91	0,70	0,32	3,64	4,69
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PAPA BLANCA	110,00	101,37	2,31	0,11	24,53	9,24	0,99	98,12	108,35
ACEITE VEGETAL	13,00	114,92	0,00	13,00	0,00	0,00	117,00	0,00	117,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	35,00	134,40	0,00	0,00	34,41	0,00	0,00	137,82	137,82
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		807,72	31,48	17,46	135,40	125,91	157,10	541,59	824,59
						V.C. CENA			824,59
						% DIST. ALMUERZO			30%
VCT (Gr.)		115,65	65,54	424,40					
VCT (Kcal.)		462,60	589,82	1697,60					
VCT (%)		17%	21%	62%					
						V.C.T. MENU			2750

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano Garcia Idrogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
 CNP 2066

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 06-20

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : KIWICHA + 03 PANES CON TORTILLA DE VERDURAS									
KIWICHA	25,00	94,25	3,38	1,78	16,13	13,50	15,98	64,50	93,98
PAN	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
HUEVOS	60,00	71,91	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,66	82,32
ESPINACA	15,00	3,36	0,29	0,09	0,95	1,14	0,81	3,73	5,73
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,73	7,89
ACEITE VEGETAL	14,00	123,76	0,00	14,00	0,00	0,00	126,00	0,00	126,00
AZUCAR RUBIA	35,00	134,40	0,00	0,00	34,41	0,00	0,00	137,62	137,62
SUBTOTAL		699,02	19,65	21,15	112,38	78,60	190,31	440,60	719,41
						V.C. DESAYUNO			719,41
						% DIST. DESAYUNO			23%
ENTRADA: ENSALADA FRESCA									
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + ADOBO DE CHULETA DE CERDO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO DE (MAIZ MORADO)									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
CARNE DE CERDO	160,00	285,12	23,04	24,16	0,00	92,16	217,44	0,00	309,60
CEBOLLA	26,00	11,47	0,36	0,05	2,94	1,46	0,47	11,75	13,68
CAMOTE	100,00	116,00	1,20	0,20	27,60	4,80	1,80	110,40	117,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PEPINILLOS	30,00	2,87	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
LECHUGA	30,00	5,42	0,45	0,06	1,17	1,80	0,54	4,68	7,02
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
MAIZ MORADO	25,00	89,25	1,83	0,85	19,05	7,30	7,65	75,29	91,15
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		1236,33	40,431	34,74	197,98	161,72	312,68	791,92	1.266,3
						V.C. ALMUERZO			1266,32
						% DIST. ALMUERZO			46%
CENA ARROZ GRANEADO +SALTADITO DE RES CON PAPAS FRITAS + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
RES SIN HUESO	80,00	75,60	17,04	1,28	0,00	63,16	11,52	0,00	79,68
PAPA BLANCA	160,00	147,44	3,36	0,16	35,68	13,44	1,44	142,72	157,60
AZUCAR RUBIA	26,00	99,84	0,00	0,00	25,56	0,00	0,00	102,23	102,23
AJOS	3,00	2,32	0,17	0,02	0,91	0,67	0,22	3,55	4,54
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TORONJIL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	12,00	106,08	0,00	12,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		754,38	27,95	13,91	132,17	111,79	125,23	528,68	765,70
						V.C. CENA			765,70
						% DIST. ALMUERZO			23%
VCT (Gr.)	88,03	69,80	442,53						
VCT (Kcal)	352,12	628,21	1770,10						
VCT (%)	13%	23%	64%						
						V.C.T. MENU			2750

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Nut: Sergio Antonio Saavedra Cieza

CNP 2066

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 07-21

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : QUINUA CON MACA + 03 PANES CON TORTILLA DE ESPINACA									
QUINUA	25,00	93,50	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
MACA	10,00	31,40	1,18	0,16	6,64	4,72	1,44	26,56	32,72
PAN	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
HUEVOS	60,00	71,91	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,52	82,32
ESPINACA	20,00	4,48	0,38	0,12	1,26	1,52	1,08	5,94	7,64
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,54	78,54
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	0,00	72,00	72,00
SUBTOTAL		610,71	20,62	14,95	102,70	82,48	134,65	410,78	627,81
						V.C. DESAYUNO			627,81
						% DIST. DESAYUNO			23%
ENTRADA: ENSALADA FRESCA									
ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + MENESTRA + ZARZA + REFresco DE (LIMONADA) + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
CARNE DE CABRITO	160,00	351,36	27,20	30,40	0,00	108,80	273,60	0,60	332,40
FREJOL CASTILLA	60,00	198,00	13,50	1,08	34,98	54,00	9,72	188,92	202,64
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,25
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,25
ACEITE VEGETAL	3,00	26,52	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	27,00	27,00
CULANTRO	10,00	2,86	0,33	0,13	0,70	1,32	1,17	2,80	5,29
LECHUGA	20,00	3,61	0,30	0,04	0,78	1,20	0,36	3,12	4,38
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,86	3,60	5,40	35,40	41,40
LIMON	10,00	1,53	0,05	0,02	0,97	0,20	0,18	3,36	4,26
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,63	19,66
SUBTOTAL		1191,78	55,10	36,13	171,63	220,39	325,18	636,53	1232,10
						V.C. ALMUERZO			1232,10
						% DIST. ALMUERZO			45%
CENA: ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON VERDURAS + PAPAS FRITAS + INFUSIÓN									
POLLO CON HUESO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,06	280,08	318,66
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
TOMATE	35,00	6,58	0,28	0,07	1,51	1,12	0,63	6,32	7,77
CEBOLLA	35,00	15,44	0,49	0,07	3,96	1,96	0,66	15,82	18,41
BROCOLI	25,00	10,00	1,23	0,23	1,43	4,90	2,03	5,70	12,63
ACEITE VEGETAL	14,00	123,76	0,00	14,00	0,00	0,00	126,00	0,00	126,00
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	32,00	122,88	0,00	0,00	31,46	0,00	0,00	125,32	125,32
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		866,89	30,21	25,15	135,73	120,83	226,36	542,92	890,10
						V.C. CENA			890,10
						% DIST. ALMUERZO			62%
VCT (Gr.)	105,92	76,23	410,06						
VCT (Kcal.)	423,70	686,09	1640,23						
VCT (%)	15%	25%	60%						
						V.C.T. MENU			2760

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP: 2066

000039

FORMATO - B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 08-22

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : AVENA CON LECHE + 03 PANES CON HUEVO FRITO									
AVENA	25,00	86,75	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,00	94,30
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,16
PAN	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,63	261,54
HUEVOS	60,00	71,91	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,56	82,32
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AZUCAR RUBIA	24,00	92,16	0,00	0,00	23,59	0,00	0,00	94,37	94,37
SUBTOTAL		657,02	23,89	16,89	107,78	95,54	162,01	431,13	678,68
						V.C. DESAYUNO			678,68
						% DIST. DESAYUNO			25%
ENTRADA: CEVICHE DE TOYO									
ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFresco DE (LIMA)									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	244,80	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
TOYO	120,00	97,61	22,44	0,48	0,00	89,76	4,32	0,00	94,08
LIMON	10,00	1,53	0,05	0,02	0,97	0,20	0,18	3,35	4,36
FREJOL CASTILLA	60,00	198,00	13,50	1,08	34,98	54,00	9,72	139,92	203,64
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,83
ROCOTO	2,00	0,72	0,02	0,10	0,16	0,10	0,90	0,66	1,56
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SILLAO	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PEPINILLOS	15,00	1,44	0,08	0,02	0,39	0,30	0,14	1,56	2,00
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	3,00	26,52	0,00	3,00	0,00	0,00	27,00	0,00	27,00
LIMA	40,00	9,72	0,24	0,16	2,36	0,96	1,44	9,44	11,84
AJOS	150,00	36,45	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
AZUCAR RUBIA	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SUBTOTAL	8,00	30,72	0,00	0,00	7,86	0,00	0,00	31,46	31,46
		1194,17	78,971	22,57	174,58	315,88	203,14	698,32	1.217,5
						V.C. ALMUERZO			1217,35
						% DIST. ALMUERZO			44%
CENA SOPA DE ARROZ + RES CON HUESO + 02 PANES + INFUSIÓN									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
RES SIN HUESO	100,00	94,50	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
PAPA BLANCA	160,00	147,44	3,36	0,16	35,68	13,44	1,44	142,72	157,60
AZUCAR RUBIA	38,00	145,92	0,00	0,00	37,35	0,00	0,00	149,42	149,42
PAN FRANCES	60,00	174,60	5,04	0,12	38,28	20,16	1,03	153,12	174,35
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TORONJIL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
ZANAHORIA	10,00	3,90	0,06	0,05	0,92	0,24	0,25	3,63	4,27
APIO	5,00	1,00	0,04	0,01	0,24	0,14	0,09	0,96	1,19
SUBTOTAL		836,80	34,01	12,21	151,98	136,03	109,85	607,93	853,81
						V.C. CENA			853,81
						% DIST. ALMUERZO			31%
VCT (Gr.)		136,86	51,67		434,35				
VCT (Kcal.)		547,45	465,00		1737,38				
VCT (%)		20%	17%		63%				
						V.C.T. MENU			2750

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Mano García Idego
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
 CNP: 2066

FORMATO - B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 09-23

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO									
LECHE EVAPORADA	120,00	171,60	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
COCOA	10,00	40,40	1,90	1,71	4,78	7,60	15,39	19,120	42,11
QUESO	60,00	103,80	9,78	6,18	2,04	39,12	55,62	8,160	102,90
PAN	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
AZUCAR RUBIA	36,00	138,24	0,00	0,00	35,39	0,00	0,00	141,552	141,55
SUBTOTAL		715,94	27,64	17,79	112,71	110,56	160,11	460,83	721,50
						V.C. DESAYUNO			721,50
						% DIST. DESAYUNO			28%
ENTRADA: ENSALADA									
ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA +REFRESCO (LIMONADA) + ENSALADA + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
RES CON HUESO	160,00	142,80	34,08	2,56	0,00	136,32	23,04	0,00	159,36
FREJOL PANAMITO	60,00	201,60	12,90	1,02	36,42	51,60	9,18	145,68	206,46
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
CEBOLLA	35,00	15,44	0,49	0,07	3,96	1,96	0,63	15,82	18,41
LECHUGA	50,00	9,03	0,75	0,10	1,95	3,00	0,90	7,80	11,70
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,09
PEPINILLOS	35,00	3,35	0,18	0,04	0,91	0,70	0,32	3,64	4,66
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AJI AMARILLO	2,00	0,60	0,02	0,01	0,18	0,07	0,13	0,70	0,90
PALILLO MOLIDO	2,00	1,08	0,01	0,07	0,11	0,03	0,65	0,46	1,14
NARANJA DE MESA	150,00	124,88	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMON	12,00	1,84	0,06	0,02	1,16	0,24	0,22	4,63	5,11
AZUCAR RUBIA	26,00	99,84	0,00	0,00	25,56	0,00	0,00	102,23	102,23
SAL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		1234,53	62,933	15,02	205,20	251,73	135,19	820,78	1207,70
						V.C. ALMUERZO			1207,70
						% DIST. ALMUERZO			44%
ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPA FRITA + ENSALADA + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
POLLO CON HUESO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PEPINILLOS	50,00	4,79	0,25	0,05	1,30	1,00	0,45	5,20	6,65
TOMATE	35,00	6,58	0,28	0,07	1,51	1,12	0,63	6,02	7,77
CEBOLLA	38,00	16,76	0,53	0,08	4,29	2,13	0,68	17,18	19,99
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PAPA BLANCA	130,00	119,80	2,73	0,13	28,99	10,92	1,17	115,96	128,05
ACEITE VEGETAL	9,00	79,56	0,00	9,00	0,00	0,00	81,00	0,00	81,00
HIERBA LUISA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		799,89	29,382	19,98	130,88	117,53	179,82	523,51	820,86
						V.C. CENA			820,86
						% DIST. ALMUERZO			30%
VCT (Gr.)	119,96	52,79	448,78						
VCT (Kcal.)	479,82	475,12	1795,12						
VCT (%)	17%	17%	65%						
						V.C.T. MENU			2750

CONTRATISTA

Lauriano Garcia Idrogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
 CNP 2066

FORMATO - B

000037

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 10-24

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA CON AVENA + 03 PANES CON ENCEBOLLADO DE CONSERVA DE PESCADO									
QUINUA	25,00	93,50	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
AVENA	20,00	69,40	2,66	0,80	14,40	10,64	7,20	57,60	75,44
PAN	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ATUN	50,00	140,50	12,10	10,25	0,00	48,40	92,25	0,00	140,65
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LIMON	1,00	0,15	0,01	0,00	0,10	0,02	0,02	0,39	0,43
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		674,68	26,15	12,74	116,46	104,58	114,68	465,83	685,09
						V.C. DESAYUNO			685,09
						% DIST. DESAYUNO			25%
ENTRADA: ENSALADA MIXTA									
ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO DE (PIÑA)									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	244,80	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,33	8,74
CHOCLO DESGRANADO	15,00	22,50	0,57	0,15	4,40	2,28	1,35	17,58	21,21
AJI AMARILLO	1,00	0,30	0,01	0,01	0,09	0,04	0,06	0,35	0,45
ZAPALLO	30,00	7,80	0,21	0,06	1,92	0,84	0,54	7,68	9,66
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPA BLANCA	100,00	92,15	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	93,00
ARVEJAS FRESCAS	20,00	16,96	1,42	0,12	3,76	5,68	1,08	15,04	21,00
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,69
PIÑA	40,00	9,73	0,16	0,08	3,92	0,64	0,72	15,38	17,24
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA DE MESA	150,00	51,30	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	76,30
AZUCAR RUBIA	21,00	80,64	0,00	0,00	20,64	0,00	0,00	82,57	92,57
SUBTOTAL		1168,06	48,16	28,06	193,81	192,64	252,57	775,26	1220,47
						V.C. ALMUERZO			1220,47
						% DIST. ALMUERZO			44%
CENA									
ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + LENTEJITA + ENSALADA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
PESCADO	130,00	150,93	28,08	5,07	0,39	112,32	45,63	1,56	169,51
TOMATE	35,00	6,58	0,28	0,07	1,51	1,12	0,63	6,02	7,77
LENTEJAS SECAS	60,00	203,40	13,56	0,60	36,60	54,24	5,40	143,40	203,04
LECHUGA	40,00	7,22	0,60	0,08	1,56	2,40	0,72	6,24	9,33
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	6,00	53,04	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	24,00	92,16	0,00	0,00	23,59	0,00	0,00	94,37	94,37
TORONJIL	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		836,43	49,90	12,27	133,67	199,60	110,43	534,37	844,70
						V.C. CENA			844,70
						% DIST. ALMUERZO			31%
VCT (Gr.)	124,21	53,08	443,94						
VCT (Kcal.)	496,82	477,68	1775,75						
VCT (%)	18%	17%	65%						
						V.C.T. MENU			2750

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP 2066

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 11-25

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA									
QUINUA	25,00	93,50	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ACEITUNA	60,00	156,86	0,48	19,26	4,38	1,92	173,34	17,52	192,78
AZUCAR RUBIA	34,00	130,56	0,00	0,00	33,42	0,00	0,00	133,69	133,69
SUBTOTAL		742,92	16,34	26,56	119,43	65,36	239,04	477,71	762,11
						V.C. DESAYUNO			762,11
						% DIST. DESAYUNO			20,75
ENTRADA: ENSALADA MIXTA									
ARROZ GRANEADO + MONDONGO A LA ITALIANA + ENSALADA + INFUSION + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
MONDONGO DE RES	150,00	156,00	25,35	5,25	0,00	101,40	47,25	0,00	148,65
ZANAHORIA	30,00	11,69	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	12,00	106,08	0,00	12,00	0,00	0,00	0,00	0,00	108,00
PAPA BLANCA	160,00	147,44	3,36	0,16	35,68	13,44	1,44	142,72	157,60
TOMATE	55,00	10,35	0,44	0,11	2,37	1,76	0,99	9,46	12,21
CEBOLLA	60,00	26,46	0,84	0,12	6,78	3,36	1,08	27,12	31,58
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA DE MESA	150,00	51,30	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	76,30
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	96,88	98,52
TORONJIL	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		1146,86	44,43	18,89	206,26	177,71	170,02	826,03	1172,73
						V.C. ALMUERZO			1172,73
						% DIST. ALMUERZO			43%
CENA ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA CON PIMIENTO + ENSALADA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
CARNE DE PAVITA	100,00	241,20	20,10	20,20	0,00	80,40	181,80	0,00	262,20
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
PIMIENTO MORRON	18,00	5,23	0,27	0,09	1,39	1,08	0,81	5,64	7,43
AJI AMARILLO	3,00	0,90	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,35
PEPINILLOS	30,00	2,87	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	90,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
TORONJIL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		772,47	28,46	30,90	100,77	113,83	278,06	403,08	794,66
						V.C. CENA			794,66
						% DIST. ALMUERZO			27%
VCT (Gr.)		89,22	76,35	426,45					
VCT (Kcal.)		356,90	687,11	1705,82					
VCT (%)		13%	25%	62%					
						V.C.T. MENU			2750

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CMP 2066

000035

FORMATO - B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 12 - 26

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA)									
SOYA	25,00	100,25	7,05	4,73	8,93	28,20	42,53	35,70	106,43
PAN	90,00	261,90	7,66	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
POLLO SIN HUESO	50,00	80,75	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		627,30	23,71	20,01	90,92	94,84	180,05	363,68	638,57
						V.C. DESAYUNO			638,57
						% DIST. DESAYUNO			23%
ENTRADA: ENSALADA									
ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + ENSALADA + MENESTRA+ FRUTA +									
REFresco DE (NARANJA)									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	463,80	522,75
PESCADO	150,00	174,15	32,40	5,85	0,45	129,60	52,55	1,80	184,05
CEBOLLA	45,00	19,85	0,63	0,09	5,09	2,52	0,31	20,34	23,57
TOMATE	45,00	8,46	0,36	0,09	1,94	1,44	0,81	7,74	9,98
ACEITE VEGETAL	20,00	176,80	0,00	20,00	0,00	0,00	180,00	0,00	180,00
LENTEJAS SECAS	60,00	203,40	13,56	0,60	36,60	54,24	5,40	146,40	206,04
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
NARANJA AGRIA	40,00	13,20	0,20	0,08	3,28	0,80	0,72	13,12	14,64
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMA	150,00	81,00	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
SUBTOTAL		1312,91	60,46	28,08	198,08	241,85	252,68	792,33	1.286,86
						V.C. ALMUERZO			1.286,86
						% DIST. ALMUERZO			47%
CENA ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PAPA EN RODAJAS+ ENSALDA +									
INFUSIÓN									
CARNE DE GALLINA	100,00	108,00	20,60	3,60	0,00	82,40	32,40	0,00	114,80
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,02	313,65
LECHUGA	30,00	5,42	0,45	0,06	1,17	1,80	0,54	4,68	7,02
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
TOMATE	40,00	7,52	0,32	0,08	1,72	1,28	0,72	6,88	8,88
PEPINILLOS	35,00	3,35	0,18	0,04	0,91	0,70	0,32	3,34	4,66
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PAPA BLANCA	110,00	101,37	2,31	0,11	24,53	9,24	0,89	93,12	103,26
ACEITE VEGETAL	13,00	114,92	0,00	13,00	0,00	0,00	117,90	0,00	117,90
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	35,00	134,40	0,00	0,00	34,41	0,00	0,00	137,62	137,62
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		807,72	31,48	17,46	135,40	125,91	167,10	541,59	824,59
						V.C. CENA			824,59
						% DIST. ALMUERZO			30%
VCT (Gr.)		115,65	65,54	424,40					
VCT (Kcal.)		462,60	589,82	1697,60					
VCT (%)		17%	21%	62%					
						V.C.T. MENU			2750

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza

CNP 2066

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 13-27

ALIMENTO	PESO	Kcal	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : KIWICHA + 03 PANES CON TORTILLA DE VERDURAS									
KIWICHA	25,00	94,25	3,38	1,78	16,13	13,50	15,98	64,50	93,98
PAN	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,63	261,54
HUEVOS	60,00	71,91	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,56	82,32
ESPINACA	15,00	3,36	0,29	0,09	0,95	1,14	0,81	3,73	5,73
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,43	0,27	2,56	3,33
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,34	0,27	6,78	7,89
ACEITE VEGETAL	14,00	123,76	0,00	14,00	0,00	0,00	125,00	0,00	123,00
AZUCAR RUBIA	35,00	134,40	0,00	0,00	34,41	0,00	0,00	137,82	137,82
SUBTOTAL		699,02	19,65	21,15	112,38	78,60	190,31	449,60	718,41
						V.C. DESAYUNO			718,41
						% DIST. DESAYUNO			26%
ENTRADA: ENSALADA FRESCA									
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + ADOBO DE CHULETA DE CERDO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO DE (MAIZ MORADO)									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	436,80	522,75
CARNE DE CERDO	160,00	285,12	23,04	24,16	0,00	92,16	217,44	0,00	309,60
CEBOLLA	26,00	11,47	0,36	0,05	2,94	1,46	0,47	11,75	13,68
CAMOTE	100,00	116,00	1,20	0,20	27,60	4,80	1,80	110,40	117,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PEPINILLOS	30,00	2,87	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,98
LECHUGA	30,00	5,42	0,45	0,06	1,17	1,80	0,54	4,68	7,02
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
MAIZ MORADO	25,00	89,25	1,83	0,85	19,05	7,30	7,65	76,20	91,15
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,22
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		1236,33	40,431	34,74	197,98	161,72	312,63	791,52	1236,33
						V.C. ALMUERZO			1236,33
						% DIST. ALMUERZO			26%
CENA ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS FRITAS + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
RES SIN HUESO	80,00	75,60	17,04	1,28	0,00	68,16	11,52	0,00	79,68
PAPA BLANCA	160,00	147,44	3,36	0,16	35,68	13,44	1,44	142,72	157,30
AZUCAR RUBIA	26,00	99,84	0,00	0,00	25,56	0,00	0,00	102,23	102,23
AJOS	3,00	2,32	0,17	0,02	0,91	0,67	0,22	3,65	4,54
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TORONJIL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	12,00	106,08	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
SUBTOTAL		754,38	27,95	13,91	132,17	111,79	125,23	528,68	754,38
						V.C. CENA			754,38
						% DIST. ALMUERZO			26%
VCT (Gr.)	88,03	69,80	442,63						
VCT (Kcal.)	352,12	628,21	1770,10						
VCT (%)	13%	23%	64%						
						V.C.T. MENU			2750

CONTRATISTA

Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP 2066

FORMATO - B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 14-28

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO :									
QUINUA CON MACA + 03 PANES CON TORTILLA DE ESPINACA									
QUINUA	25,00	93,50	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
MACA	10,00	31,40	1,18	0,16	6,64	4,72	1,44	26,56	32,72
PAN	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
HUEVOS	60,00	71,91	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,56	82,32
ESPINACA	20,00	4,48	0,38	0,12	1,26	1,52	1,08	5,04	7,64
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	76,84	73,64
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
SUBTOTAL		610,71	20,62	14,95	102,70	82,48	134,55	410,73	627,81
						V.C. DESAYUNO			627,81
						% DIST. DESAYUNO			23%
ENTRADA: ENSALADA FRESCA									
ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + MENESTRA + ZARZA + REFRESCO DE (LIMONADA) + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	622,76
CARNE DE CABRITO	160,00	351,36	27,20	30,40	0,00	108,80	273,60	0,00	382,40
FREJOL CASTILLA	60,00	198,00	13,50	1,08	34,98	54,00	9,72	139,92	203,64
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
ACEITE VEGETAL	3,00	26,52	0,00	3,00	0,00	0,00	27,00	0,00	27,00
CULANTRO	10,00	2,86	0,33	0,13	0,70	1,32	1,17	2,80	5,29
LECHUGA	20,00	3,61	0,30	0,04	0,78	1,20	0,26	3,12	4,68
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,86	3,60	5,40	35,40	44,40
LIMON	10,00	1,53	0,05	0,02	0,97	0,20	0,18	3,88	4,23
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,46	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,63	18,66
SUBTOTAL		1191,78	55,10	36,13	171,63	220,39	325,18	686,53	1232,10
						V.C. ALMUERZO			1232,10
						% DIST. ALMUERZO			45%
ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON VERDURAS + PAPAS FRITAS + INFUSIÓN									
CENA:									
POLLO CON HUESO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	312,65
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	26,76	10,08	1,03	107,04	113,20
TOMATE	35,00	6,58	0,28	0,07	1,51	1,12	0,33	6,02	7,77
CEBOLLA	35,00	15,44	0,49	0,07	3,96	1,96	0,33	15,92	18,41
BROCOLI	25,00	10,00	1,23	0,23	1,43	4,90	2,03	5,70	12,63
ACEITE VEGETAL	14,00	123,76	0,00	14,00	0,00	0,00	126,00	0,00	126,00
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,46	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	32,00	122,88	0,00	0,00	31,46	0,00	0,00	125,82	125,82
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		866,89	30,21	25,15	135,73	120,83	226,53	542,92	890,10
						V.C. CENA			890,10
						% DIST. ALMUERZO			32%
VCT (Gr.)		105,92	76,23	410,06					
VCT (Kcal.)		423,70	686,09	1640,23					
VCT (%)		15%	25%	60%					
						V.C.T. MENU			2760

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
 CNP 2066

RELACIÓN DE MENÚS PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE CHICLAYO
DEL 21 DE ENERO AL 20 DE FEBRERO DE 2019

000032

MENÚS CON APORTE CALÓRICO MAYOR A 2,500 KILOCALORIAS POR DÍA

N° DE MENÚ	FECHA	DETALLE DEL MENÚ	
1	LUNES	DESAYUNO	KIWICHA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA
	21/01/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	AGUADITO DE POLLO
2	MARTES	DESAYUNO	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MARGARINA
	22/01/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA (LENTEJON) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	SOPA DE TRIGO + RES CON HUESO
3	MIÉRCOLES	DESAYUNO	CHUFLA + 03 PANES CON MERMELADA
	23/01/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CORAZON DE POLLO + MENESTRA (ARVEJA AMARILLA) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	SOPA DE SEMOLA CON HUEVOS REVUELTOS
4	JUEVES	DESAYUNO	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON HOT DOG
	24/01/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE CORAZON DE POLLO + PAPAS + INFUSIÓN
5	VIERNES	DESAYUNO	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA
	25/01/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (ARVEJA PARTIDA) + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA + INFUSIÓN
6	SABADO	DESAYUNO	QUINUA + 03 PANES CON QUESO
	26/01/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + AJIACO CON POLLO (PICADILLO) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	MAIZENA CON LECHE + 02 PANES
7	DOMINGO	DESAYUNO	AVENA + 03 PANES CON MANJAR BLANCO
	27/01/2019	ALMUERZO	TALLARINES ROJOS + GUISO DE RES CON HUESO + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	ARROZ GRANEADO + GUISO DE POLLO CON HUESO + INFUSIÓN
8	LUNES	DESAYUNO	KIWICHA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA
	28/01/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	AGUADITO DE POLLO
9	MARTES	DESAYUNO	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MARGARINA
	29/01/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA (LENTEJON) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	SOPA DE TRIGO + RES CON HUESO
10	MIÉRCOLES	DESAYUNO	CHUFLA + 03 PANES CON MERMELADA
	30/01/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CORAZON DE POLLO + MENESTRA (ARVEJA AMARILLA) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	SOPA DE SEMOLA CON HUEVOS REVUELTOS
11	JUEVES	DESAYUNO	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON HOT DOG
	31/01/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE CORAZON DE POLLO + PAPAS + INFUSIÓN
12	VIERNES	DESAYUNO	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA
	01/02/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (ARVEJA PARTIDA) + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA + INFUSIÓN
13	SABADO	DESAYUNO	QUINUA + 03 PANES CON QUESO
	02/02/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + AJIACO CON POLLO (PICADILLO) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	MAIZENA CON LECHE + 02 PANES
14	DOMINGO	DESAYUNO	AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO
	03/02/2019	ALMUERZO	TALLARINES ROJOS + GUISO DE RES CON HUESO + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	ARROZ GRANEADO + GUISO DE POLLO CON HUESO + INFUSIÓN
15	LUNES	DESAYUNO	KIWICHA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA
	04/02/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	AGUADITO DE POLLO
16	MARTES	DESAYUNO	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MARGARINA
	05/02/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA (LENTEJON) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	SOPA DE TRIGO + RES CON HUESO

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


 Lauriano Claudio Idrogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


 Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
 CNP 2066

RELACIÓN DE MENÚS PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE CHICLAYO
DEL 21 DE ENERO AL 20 DE FEBRERO DE 2019

000031

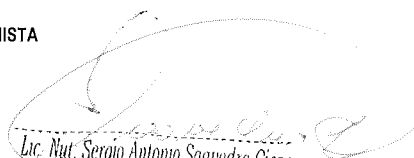
MENÚS CON APORTE CALÓRICO MAYOR A 2,500 KILOCALORIAS POR DÍA

Nº DE MENÚ	FECHA	DETALLE DEL MENÚ	
17	MIÉRCOLES	DESAYUNO	CHUFLA + 03 PANES CON MERMELADA
	06/02/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CORAZON DE POLLO + MENESTRA (ARVERJA AMARILLA) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	SOPA DE SEMOLA CON HUEVOS REVUELTOS
18	JUEVES	DESAYUNO	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON HOT DOG
	07/02/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE CORAZON DE POLLO + PAPAS + INFUSIÓN
19	VIERNES	DESAYUNO	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA
	08/02/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (ARVEJA PARTIDA) + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA + INFUSIÓN
20	SABADO	DESAYUNO	QUINUA + 03 PANES CON QUESO
	09/02/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + AJIACO CON POLLO (PICADILLO) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	MAIZENA CON LECHE + 02 PANES
21	DOMINGO	DESAYUNO	AVENA + 03 PANES CON MANJAR BLANCO
	10/02/2019	ALMUERZO	TALLARINES ROJOS + GUISO DE RES CON HUESO + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	ARROZ GRANEADO + GUISO DE POLLO CON HUESO + INFUSIÓN
22	LUNES	DESAYUNO	KIWICHA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA
	11/02/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	AGUADITO DE POLLO
23	MARTES	DESAYUNO	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MARGARINA
	12/02/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA (LENTEJON) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	SOPA DE TRIGO + RES CON HUESO
24	MIÉRCOLES	DESAYUNO	CHUFLA + 03 PANES CON MERMELADA
	13/02/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CORAZON DE POLLO + MENESTRA (ARVERJA AMARILLA) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	SOPA DE SEMOLA CON HUEVOS REVUELTOS
25	JUEVES	DESAYUNO	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON HOT DOG
	14/02/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE CORAZON DE POLLO + PAPAS + INFUSIÓN
26	VIERNES	DESAYUNO	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA
	15/02/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (ARVEJA PARTIDA) + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA + INFUSIÓN
27	SABADO	DESAYUNO	QUINUA + 03 PANES CON QUESO
	16/02/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + AJIACO CON POLLO (PICADILLO) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	MAIZENA CON LECHE + 02 PANES
28	DOMINGO	DESAYUNO	AVENA + 03 PANES CON MANJAR BLANCO
	17/02/2019	ALMUERZO	TALLARINES ROJOS + GUISO DE RES CON HUESO + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	ARROZ GRANEADO + GUISO DE POLLO CON HUESO + INFUSIÓN
29	LUNES	DESAYUNO	KIWICHA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA
	18/02/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	AGUADITO DE POLLO
30	MARTES	DESAYUNO	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MARGARINA
	19/02/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA (LENTEJON) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	SOPA DE TRIGO + RES CON HUESO
31	MIÉRCOLES	DESAYUNO	CHUFLA + 03 PANES CON MERMELADA
	20/02/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CORAZON DE POLLO + MENESTRA (ARVERJA AMARILLA) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO (SOBRE)
		CENA	SOPA DE SEMOLA CON HUEVOS REVUELTOS

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP- 2066

900030

MENU N° 01-15-29

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP: 2066

(AS) 200029

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE CHICLAYO

7718 - 08/01/2019

MENU N° 02-16-30

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO :								
LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MARGARINA								
SOYA	25,00	7,95	4,73	8,93	28,20	42,53	35,70	106,43
MARGARINA	20,00	0,12	16,20	0,06	0,48	145,80	0,24	146,62
PAN	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,64
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	93,30	93,30
SUBTOTAL		14,73	21,11	90,98	58,92	189,95	363,92	612,79
					V.C. DESAYUNO			612,79
					% DIST. DESAYUNO			25%
ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA (LENTEJON) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + INFUSION								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PAVITA	160,00	32,16	32,32	0,00	128,64	290,88	0,00	419,52
LENTEJAS GRANDES	60,00	13,92	0,66	36,60	55,68	5,94	146,40	208,02
AJOS	3,00	0,17	0,02	0,91	0,67	0,22	3,65	4,54
COL SILVESTRE	35,00	0,88	0,21	4,24	3,50	1,89	16,94	22,33
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
TOMATE	8,00	0,06	0,02	0,34	0,26	0,14	1,38	1,78
ACHIOTE MOLIDO	0,50	0,03	0,02	0,39	0,13	0,21	1,56	1,80
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA	150,00	0,75	0,30	12,30	3,00	2,70	49,20	54,90
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	26,00	0,00	0,00	25,56	0,00	0,00	102,23	102,23
LIMON	3,00	0,02	0,01	0,29	0,06	0,05	1,16	1,28
SUBTOTAL		60,33	39,34	197,77	241,32	354,10	791,08	1386,50
					V.C. ALMUERZO			1386,50
					% DIST. ALMUERZO			55%
CENA								
SOPA DE TRIGO + RES CON HUESO								
TRIGO	50,00	4,30	0,75	36,85	17,20	6,75	147,40	171,95
RES CON HUESO	100,00	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
ZAPALLO	15,00	0,11	0,03	0,96	0,42	0,27	3,84	4,53
APIO	18,00	0,13	0,04	0,86	0,50	0,32	3,46	4,28
FORO	18,00	0,49	0,14	1,37	1,94	1,30	5,47	8,71
CULANTRO	2,00	0,07	0,03	0,14	0,26	0,23	0,66	1,08
ZANAHORIA	20,00	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPA BLANCA	160,00	3,36	0,16	35,68	13,44	1,44	142,72	157,60
SUBTOTAL		29,86	7,85	77,70	119,45	70,61	310,81	500,87
					V.C. CENA			500,87
					% DIST. ALMUERZO			20%
VCT (Gr.)	104,92	68,30	366,45					
VCT (Kcal.)	419,69	614,66	1465,81					
VCT (%)	17%	26%	59%					
V.C.T. MENU								
2500								

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP: 2066

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 03-17-31

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : CHUFLEA + 03 PANES CON MERMELADA								
CHUFLEA	30,00	2,70	1,35	22,14	10,80	12,15	88,56	111,51
MERMELADA	30,00	0,12	0,06	17,58	0,48	0,54	70,32	71,34
PAN	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	35,00	0,00	0,00	34,41	0,00	0,00	137,62	137,62
SUBTOTAL		10,38	1,59	131,55	41,52	14,31	526,18	582,01
				V.C. DESAYUNO				582,01
				% DIST. DESAYUNO				23%
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + CORAZON DE POLLO + MENESTRA (ARVEJA AMARILLA) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REF. (SOBRE)								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
CORAZON DE POLLO	100,00	20,50	7,00	1,60	82,00	63,00	6,40	151,40
ARVEJAS SECAS	80,00	17,36	2,56	48,88	69,44	23,04	195,52	288,00
AJOS	3,00	0,17	0,02	0,91	0,67	0,22	3,65	4,54
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
TOMATE	25,00	0,20	0,05	1,08	0,80	0,45	4,30	5,55
ACHIOTE MOLIDO	1,50	0,10	0,07	1,17	0,40	0,62	4,69	5,71
COL SILVESTRE	30,00	0,75	0,18	3,63	3,00	1,62	14,52	19,14
ACEITE VEGETAL	24,00	0,00	24,00	0,00	0,00	216,00	0,00	216,00
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA	150,00	0,75	0,30	12,30	3,00	2,70	49,20	54,90
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	35,00	0,00	0,00	34,41	0,00	0,00	137,62	137,62
LIMON	3,00	0,02	0,01	0,29	0,06	0,05	1,16	1,28
SUBTOTAL		52,61	35,03	224,80	210,43	315,31	899,18	1424,92
				V.C. ALMUERZO				1424,92
				% DIST. ALMUERZO				57%
CENA SOPA DE SEMOLA CON HUEVOS REVUELTOS								
SEMOLA	40,00	3,12	0,44	31,36	12,48	3,96	125,44	141,38
HUEVOS	30,00	4,05	2,52	0,57	16,20	22,68	2,28	41,16
PORO	20,00	0,54	0,16	1,52	2,16	1,44	6,08	9,68
APIO	20,00	0,14	0,04	0,96	0,56	0,36	3,84	4,76
ACEITE VEGETAL	9,50	0,00	9,50	0,00	0,00	85,50	0,00	85,50
PAPA BLANCA	200,00	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
CANELA ENTERA	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ZANAHORIA	30,00	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
SUBTOTAL		12,23	13,01	81,77	48,92	117,09	327,08	493,09
				V.C. CENA				493,09
				% DIST. ALMUERZO				20%
VCT (Gr.)	75,22	49,63	438,11					
VCT (Kcal.)	300,87	446,71	1752,44					
VCT (%)	12%	18%	70%					
				V.C.T. MENU				2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP- 2056

000027

FORMATO - A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE CHICLAYO

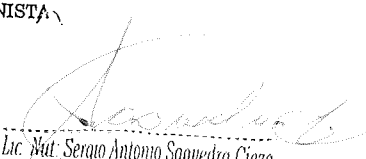
MENU N° 04-18

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : AVENA CON LECHE + 03 PANES CON HOT DOG								
AVENA	25,00	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,00	94,30
LECHE EVAPORADA	70,00	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,16
PAN	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
HOTDOG DE POLLO	40,00	4,40	13,72	0,00	17,60	123,48	0,00	141,08
AZUCAR RUBIA	20,00	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		20,19	20,57	102,71	80,74	185,13	410,84	676,71
				V.C. DESAYUNO				676,71
				% DIST. DESAYUNO				27%
ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
MONDONGO DE RES	100,00	16,90	3,50	0,00	67,60	31,50	0,00	99,10
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
ARVEJAS FRESCAS	20,00	1,42	0,12	3,76	5,68	1,08	15,04	21,80
ZANAHORIA	20,00	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,86	8,74
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
CEBOLLA	12,00	0,17	0,02	1,36	0,67	0,22	5,42	6,81
CHOCLO DESGRANADO	20,00	0,76	0,20	5,86	3,04	1,80	23,44	28,28
COL SILVESTRE	30,00	0,75	0,18	3,63	3,00	1,62	14,52	19,14
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PAPA BLANCA	190,00	3,99	0,19	42,37	15,96	1,71	169,48	187,15
HIERBA BUENA	5,00	0,16	0,05	0,35	0,62	0,45	1,40	2,47
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ACEITE VEGETAL	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
HIERBA LUISA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA	150,00	0,75	0,30	12,30	3,00	2,70	49,20	54,90
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		37,48	15,47	213,98	149,92	139,22	855,93	1145,07
					V.C. ALMUERZO			1145,07
					% DIST. ALMUERZO			46%
CENA ARROZ GRANEADO + SALTADITO CORAZON DE POLLO CON PAPAS + INFUSION								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
PAPA BLANCA	100,00	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
CORAZON DE POLLO	80,00	16,40	5,60	1,28	65,60	50,40	5,12	121,12
TOMATE	7,00	0,06	0,01	0,30	0,22	0,13	1,20	1,55
CEBOLLA	9,00	0,13	0,02	1,02	0,50	0,16	4,07	4,72
ACHIOTE MOLIDO	0,50	0,03	0,02	0,39	0,13	0,21	1,56	1,89
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	16,00	0,00	0,00	15,73	0,00	0,00	62,91	62,91
ACEITE VEGETAL	8,00	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
SUBTOTAL		26,14	14,24	111,48	104,56	128,16	445,91	678,63
					V.C. CENA			678,63
					% DIST. ALMUERZO			27%
VCT (Gr.)		83,81	50,28	428,17				
VCT (Kcal.)		335,22	452,51	1712,68				
VCT (%)		13%	18%	68%				
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


 Lauriano Garcia Idrogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


 Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
 CNP 2066

FORMATO - A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 05 - 19

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA								
ACEITUNA	40,00	0,32	12,84	2,92	1,28	115,56	11,680	128,52
LECHE EVAPORADA	120,00	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
PAN I	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,300	98,30
SUBTOTAL		16,28	22,74	98,00	65,12	204,66	391,98	661,76
				V.C. DESAYUNO				661,76
				% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (ARVEJA PARTIDA) + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PESCADO	220,00	47,52	8,58	0,66	190,08	77,22	2,64	269,94
ARVERJITA PARTIDA	60,00	13,02	1,92	36,66	52,08	17,28	146,64	216,00
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
PEPINILLOS	30,00	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMON	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
AZUCAR RUBIA	18,00	0,00	0,00	17,69	0,00	0,00	70,78	70,78
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SUBTOTAL		75,36	21,75	204,80	301,45	195,75	819,18	1316,38
					V.C. ALMUERZO			1316,38
					% DIST. ALMUERZO			53%
CENA ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA + INFUSION								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
BOFE DE RES	60,00	8,04	1,32	0,00	32,16	11,88	0,00	44,04
PAPA BLANCA	80,00	1,68	0,08	17,84	6,72	0,72	71,36	76,80
HIERBA BUENA	5,00	0,16	0,05	0,35	0,62	0,45	1,40	2,47
ACHIOTE MOLIDO	0,50	0,03	0,02	0,39	0,13	0,21	1,56	1,90
ACEITE VEGETAL	4,00	0,00	4,00	0,00	0,00	36,00	0,00	36,00
CEBOLLA	8,00	0,11	0,02	0,90	0,45	0,14	3,62	4,21
TOMATE	8,00	0,06	0,02	0,34	0,26	0,14	1,38	1,78
AZUCAR RUBIA	10,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		17,46	5,96	99,68	69,86	53,60	398,72	522,17
					V.C. CENA			522,17
					% DIST. ALMUERZO			21%
VCT (Gr.)	109,11	50,45	402,47					
VCT (Kcal.)	436,42	454,01	1609,88					
VCT (%)	17%	18%	64%					
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP: 2066

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 061-20

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : QUINUA + 03 PANES CON QUESO								
QUINUA	28,00	3,81	1,62	18,56	15,23	14,62	74,26	104,10
QUESO	30,00	4,89	3,09	1,02	19,56	27,81	4,08	
PAN	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	
AZUCAR RUBIA	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	
SUBTOTAL		16,26	4,89	106,49	65,03	44,06	425,98	535,06
					V.C. DESAYUNO			535,06
					% DIST. DESAYUNO			21%
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + AJIACO CON POLLO (PICADILLO) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + INFUSION								
ARROZ SUPERIOR	160,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	100,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PAPA BLANCA	200,00	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
OLLUCO	150,00	1,65	0,15	21,45	6,60	1,35	85,80	93,75
ACHIOTE MOLIDO	0,50	0,03	0,02	0,39	0,13	0,21	1,56	1,90
AZUCAR RUBIA	40,00	0,00	0,00	39,32	0,00	0,00	157,28	157,28
COL SILVESTRE	30,00	0,75	0,18	3,63	3,00	1,62	14,52	19,14
CEBOLLA	28,00	0,39	0,06	3,16	1,57	0,50	12,66	14,73
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,86
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	15,00	0,00	15,00	0,00	0,00	135,00	0,00	135,00
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA	150,00	0,75	0,30	12,30	3,00	2,70	49,20	54,90
SUBTOTAL		38,525	26,92	243,04	154,10	242,31	972,16	1368,56
					V.C. ALMUERZO			1368,56
					% DIST. ALMUERZO			55%
CENA MAIZENA CON LECHE + 02 PANES								
MAIZENA	50,00	0,30	0,10	43,35	1,20	0,90	173,40	175,50
LECHE EVAPORADA	70,00	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAI	60,00	5,04	0,12	38,28	20,16	1,08	163,12	174,36
CANELA ENTERA	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	37,00	0,00	0,00	36,37	0,00	0,00	145,48	145,48
SUBTOTAL		10,24	5,89	125,63	40,96	53,01	502,52	596,49
					V.C. CENA			596,49
					% DIST. ALMUERZO			24%
VCT (Gr.)	65,02	37,71	475,16					
VCT (Kcal.)	260,09	339,36	1900,66					
VCT (%)	10%	14%	76%					
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP 2066

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 07 - 21

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : AVENA + 03 PANES CON MANJAR BLANCO								
AVENA	25,00	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,000	94,30
AZUCAR RUBIA	27,00	0,00	0,00	26,54	0,00	0,00	106,164	106,16
PAN	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
MANJAR BLANCO	30,00	2,37	2,76	16,11	9,48	24,84	64,440	98,76
SUBTOTAL		13,26	3,94	118,07	53,02	35,46	472,28	560,76
					V.C. DESAYUNO			560,76
					% DIST. DESAYUNO			22%
TALLARINES ROJOS + GUISO DE RES + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + INFUSION								
ALMUERZO :								
FIDEOS TALLARIN	150,00	14,25	0,15	104,40	57,00	1,35	417,60	475,95
RES CON HUESO	150,00	31,95	2,40	0,00	127,80	21,60	0,00	149,40
PAPA BLANCA	180,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
ACEITE VEGETAL	25,00	0,00	25,00	0,00	0,00	225,00	0,00	225,00
PEPINILLOS	35,00	0,18	0,04	0,91	0,70	0,32	3,64	4,66
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
CEBOLLA	40,00	0,66	0,08	4,52	2,24	0,72	18,08	21,04
ACHIOTE MOLIDO	1,00	0,07	0,05	0,78	0,26	0,41	3,13	3,81
TOMATE	15,00	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
AJI AMARILLO	3,00	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,35
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	1,00	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,20	0,20
HIERBA LUISA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	35,00	0,00	0,00	34,41	0,00	0,00	187,62	137,62
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SUBTOTAL		53,38	28,49	219,05	213,64	256,43	876,21	1346,18
					V.C. ALMUERZO			1.346,18
					% DIST. ALMUERZO			54%
CENA ARROZ GRANEADO + GUISO DE POLLO CON HUESO + INFUSION								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
POLLO CON HUESO	100,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
TOMATE	5,00	0,04	0,01	0,22	0,16	0,09	0,86	1,11
CEBOLLA	8,00	0,11	0,02	0,90	0,45	0,14	3,62	4,21
ACEITE VEGETAL	3,00	0,00	3,00	0,00	0,00	27,00	0,00	27,00
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	21,00	0,00	0,00	20,64	0,00	0,00	82,57	82,57
SUBTOTAL		25,73	13,68	91,78	102,93	123,08	367,13	593,14
					V.C. CENA			593,14
					% DIST. ALMUERZO			24%
VCT (Gr.)	92,37	46,11	428,91					
VCT (Kcal.)	369,48	414,97	1715,62					
VCT (%)	16%	17%	69%					
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP: 2066

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 08-22

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : KIWICHA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA								
KIWICHA	25,00	3,38	1,78	16,13	13,50	15,98	64,50	93,98
LECHE EVAPORADA	70,00	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,16
PAN	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
JAMONADA	30,00	4,71	8,85	0,00	18,84	79,65	0,00	98,49
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		20,55	16,48	105,75	82,18	148,28	423,00	653,46
V.C. DESAYUNO								653,46
% DIST. DESAYUNO								26%
ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + INFUSION								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
BOFE DE RES	100,00	13,40	2,20	0,00	53,60	19,80	0,00	73,40
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
ARVEJAS FRESCAS	20,00	1,42	0,12	3,76	5,68	1,08	15,04	21,80
ZANAHORIA	15,00	0,09	0,08	1,38	0,36	0,68	5,52	6,56
TOMATE	15,00	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	18,00	0,25	0,04	2,03	1,01	0,32	8,14	9,47
ACHIOTE MOLIDO	1,00	0,07	0,05	0,78	0,26	0,41	3,13	3,81
COL SILVESTRE	30,00	0,75	0,18	3,63	3,00	1,62	14,52	19,14
CHOCLO DESGRANADO	18,00	0,68	0,18	5,27	2,74	1,62	21,10	26,45
HIERBA BUENA	5,00	0,16	0,05	0,35	0,62	0,45	1,40	2,47
PAPA BLANCA	200,00	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
AZUCAR RUBIA	37,00	0,00	0,00	36,37	0,00	0,00	145,48	145,48
ACEITE VEGETAL	25,00	0,00	25,00	0,00	0,00	225,00	0,00	225,00
MENTA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA	150,00	0,75	0,30	12,30	3,00	2,70	49,20	54,90
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		34,30	29,18	228,43	137,20	262,65	913,74	1313,58
V.C. ALMUERZO								1313,58
% DIST. ALMUERZO								53%
CENA AGUADITO DE POLLO								
ARROZ SUPERIOR	50,00	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
POLLO CON HUESO	100,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PAPA BLANCA	120,00	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
ARVEJAS FRESCAS	20,00	1,42	0,12	3,76	5,68	1,08	15,04	21,30
ZANAHORIA	20,00	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
SUBTOTAL		26,36	16,79	71,26	105,44	142,11	285,04	532,59
V.C. CENA								532,59
% DIST. ALMUERZO								21%
VCT (Gr.)	81,20	61,45	405,44					
VCT (Kcal.)	324,82	553,03	1621,78					
VCT (%)	13%	22%	65%					
V.C.T. MENU								2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut: Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP: 2066

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 09-23

2018 - 08/01/2019

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MARGARINA								
SOYA	25,00	7,05	4,73	8,93	28,20	42,53	35,70	106,43
MARGARINA	20,00	0,12	16,20	0,06	0,48	145,80	0,24	146,52
PAN	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		14,73	21,11	90,98	58,92	189,95	363,92	612,79
					V.C. DESAYUNO			612,79
					% DIST. DESAYUNO			25%
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA (LENTEJON) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + INFUSION								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PAVITA	160,00	32,16	32,32	0,00	128,64	290,88	0,00	419,52
LENTEJAS GRANDES	60,00	13,92	0,66	36,60	55,68	5,94	146,40	208,02
AJOS	3,00	0,17	0,02	0,91	0,67	0,22	3,65	4,54
COL SILVESTRE	35,00	0,88	0,21	4,24	3,60	1,89	16,94	22,33
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
TOMATE	8,00	0,06	0,02	0,34	0,26	0,14	1,38	1,78
ACHIOTE MOLIDO	0,50	0,03	0,02	0,39	0,13	0,21	1,56	1,90
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA	150,00	0,75	0,30	12,30	3,00	2,70	49,20	54,90
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	26,00	0,00	0,00	25,56	0,00	0,00	102,23	102,23
LIMON	3,00	0,02	0,01	0,29	0,06	0,05	1,16	1,28
SUBTOTAL		60,33	39,34	197,77	241,32	354,10	791,08	1386,50
					V.C. ALMUERZO			1386,50
					% DIST. ALMUERZO			55%
CENA SOPA DE TRIGO + RES CON HUESO								
TRIGO	50,00	4,30	0,75	36,85	17,20	6,75	147,40	171,35
RES CON HUESO	100,00	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
ZAPALLO	15,00	0,11	0,03	0,96	0,42	0,27	3,84	4,63
APIO	18,00	0,13	0,04	0,86	0,50	0,32	3,46	4,28
PORO	18,00	0,49	0,14	1,37	1,94	1,30	5,47	8,71
CULANTRO	2,00	0,07	0,03	0,14	0,26	0,23	0,56	1,06
ZANAHORIA	20,00	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPA BLANCA	160,00	3,36	0,16	35,68	13,44	1,44	142,72	157,60
SUBTOTAL		29,86	7,85	77,70	119,45	70,61	310,81	500,87
					V.C. CENA			500,87
					% DIST. ALMUERZO			20%
VCT (Gr.)	104,92	68,30	366,45					
VCT (Kcal.)	419,69	614,66	1465,81					
VCT (%)	17%	25%	59%					
V.C.T. MENU								
								2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP 2066

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE CHICLAYO
MENU N° 10-24

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : CHUFLA + 03 PANES CON MERMELADA								
CHUFLA	30,00	2,70	1,35	22,14	10,80	12,15	88,56	111,51
MERMELADA	30,00	0,12	0,06	17,58	0,48	0,54	70,32	71,34
PAN	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	35,00	0,00	0,00	34,41	0,00	0,00	137,62	137,62
SUBTOTAL		10,38	1,59	131,55	41,52	14,31	526,18	582,01
					V.C. DESAYUNO			582,01
					% DIST. DESAYUNO			23%
ARROZ GRANEADO + CORAZON DE POLLO + MENESTRA (ARVEJA AMARILLA) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REF. (SOBRE)								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
CORAZON DE POLLO	100,00	20,50	7,00	1,60	82,00	63,00	6,40	151,40
ARVEJAS SECAS	80,00	17,36	2,56	48,88	69,44	23,04	195,52	288,00
AJOS	3,00	0,17	0,02	0,91	0,67	0,22	3,65	4,54
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
TOMATE	25,00	0,20	0,05	1,08	0,80	0,45	4,30	5,55
ACHIOTE MOLIDO	1,50	0,10	0,07	1,17	0,40	0,62	4,69	5,71
COL SILVESTRE	30,00	0,75	0,18	3,63	3,00	1,62	14,52	19,14
ACEITE VEGETAL	24,00	0,00	24,00	0,00	0,00	216,00	0,00	216,00
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA	150,00	0,75	0,30	12,30	3,00	2,70	49,20	54,90
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	35,00	0,00	0,00	34,41	0,00	0,00	137,62	137,62
LIMON	3,00	0,02	0,01	0,29	0,06	0,05	1,16	1,28
SUBTOTAL		62,61	35,03	224,80	210,43	315,31	899,18	1424,92
					V.C. ALMUERZO			1424,92
					% DIST. ALMUERZO			57%
CENA SOPA DE SEMOLA CON HUEVOS REVUELTOS								
SEMOLA	40,00	3,12	0,44	31,36	12,48	3,96	125,44	141,88
HUEVOS	30,00	4,05	2,52	0,57	16,20	22,68	2,28	41,16
PORO	20,00	0,54	0,16	1,52	2,16	1,44	6,08	9,68
APIO	20,00	0,14	0,04	0,96	0,56	0,36	3,84	4,76
ACEITE VEGETAL	9,50	0,00	9,50	0,00	0,00	85,50	0,00	85,50
PAPA BLANCA	200,00	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
CANELA ENTERA	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ZANAHORIA	30,00	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
SUBTOTAL		12,23	13,01	81,77	48,92	117,09	327,08	493,09
					V.C. CENA			493,09
					% DIST. ALMUERZO			20%
VCT (Gr.)	75,22	49,63	438,11					
VCT (Kcal.)	300,87	446,71	1752,44					
VCT (%)	12%	18%	70%					
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP- 2066

FORMATO - A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 11 - 25

000020

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : AVENA CON LECHE + 03 PANES CON HOT DOG								
AVENA	25,00	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,00	94,30
LECHE EVAPORADA	70,00	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
HOTDOG DE POLLO	40,00	4,40	13,72	0,00	17,60	123,48	0,00	141,08
AZUCAR RUBIA	20,00	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		20,19	20,57	102,71	80,74	185,13	410,84	676,71
					V.C. DESAYUNO			676,71
					% DIST. DESAYUNO			27%
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + INFUSION								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
MONDONGO DE RES	100,00	16,90	3,50	0,00	67,60	31,50	0,00	99,10
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
ARVEJAS FRESCAS	20,00	1,42	0,12	3,76	5,68	1,08	15,04	21,80
ZANAHORIA	20,00	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
CEBOLLA	12,00	0,17	0,02	1,36	0,67	0,22	5,42	6,31
CHOCLO DESGRANADO	20,00	0,76	0,20	5,86	3,04	1,80	23,44	28,28
COL SILVESTRE	30,00	0,75	0,18	3,63	3,00	1,62	14,52	19,14
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PAPA BLANCA	190,00	3,99	0,19	42,37	15,96	1,71	169,48	187,15
HIERBA BUENA	5,00	0,16	0,05	0,35	0,62	0,45	1,40	2,47
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ACEITE VEGETAL	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
HIERBA LUISA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA	150,00	0,75	0,30	12,30	3,00	2,70	49,20	54,90
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		37,48	15,47	213,98	149,92	139,22	855,93	1145,07
					V.C. ALMUERZO			1145,07
					% DIST. ALMUERZO			46%
CENA ARROZ GRANEADO + SALTADITO CORAZON DE POLLO CON PAPAS + INFUSION								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
PAPA BLANCA	100,00	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
CORAZON DE POLLO	80,00	16,40	5,60	1,28	65,60	50,40	5,12	121,12
TOMATE	7,00	0,06	0,01	0,30	0,22	0,13	1,20	1,55
CEBOLLA	9,00	0,13	0,02	1,02	0,50	0,16	4,07	4,73
ACHIOTE MOLIDO	0,50	0,03	0,02	0,39	0,13	0,21	1,56	1,90
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	16,00	0,00	0,00	15,73	0,00	0,00	62,91	62,91
ACEITE VEGETAL	8,00	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
SUBTOTAL		26,14	14,24	111,48	104,56	128,16	445,91	678,63
					V.C. CENA			678,63
					% DIST. ALMUERZO			27%
VCT (Gr.)	83,81	50,28	428,17					
VCT (Kcal.)	335,22	452,51	1712,68					
VCT (%)	13%	18%	68%					
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP 2066

FORMATO - A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)

DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 12 - 26

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA								
ACEITUNA	40,00	0,32	12,84	2,92	1,28	115,56	11,680	123,62
LECHE EVAPORADA	120,00	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
PAN	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,300	98,30
SUBTOTAL		16,28	22,74	98,00	65,12	204,66	391,98	661,76
					V.C. DESAYUNO			661,76
					% DIST. DESAYUNO			26%
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (ARVEJA PARTIDA) + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + INFUSION								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PESCADO	220,00	47,52	8,58	0,66	190,08	77,22	2,64	269,94
ARVERJITA PARTIDA	60,00	13,02	1,92	36,66	52,08	17,28	146,64	216,00
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
PEPINILLOS	30,00	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMON	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	18,00	0,00	0,00	17,69	0,00	90,00	0,00	90,00
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	70,78	70,78
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	0,00	0,00
SUBTOTAL		75,36	21,75	204,80	301,45	195,75	819,18	1316,38
					V.C. ALMUERZO			1316,38
					% DIST. ALMUERZO			53%
CENA ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA + INFUSION								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
BOFE DE RES	60,00	8,04	1,32	0,00	32,16	11,88	0,00	44,04
PAPA BLANCA	80,00	1,68	0,08	17,84	6,72	0,72	71,36	78,00
HIERBA BUENA	5,00	0,16	0,05	0,35	0,62	0,45	1,40	2,47
ACHIOTE MOLIDO	0,50	0,03	0,02	0,39	0,13	0,21	1,56	1,90
ACEITE VEGETAL	4,00	0,00	4,00	0,00	0,00	36,00	0,00	36,00
CEBOLLA	8,00	0,11	0,02	0,90	0,45	0,14	3,62	4,21
TOMATE	8,00	0,06	0,02	0,34	0,26	0,14	1,38	1,79
AZUCAR RUBIA	10,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		17,46	5,96	99,68	69,86	53,60	398,72	522,17
					V.C. CENA			522,17
					% DIST. ALMUERZO			21%
VCT (Gr.)	109,11	50,45	402,47					
VCT (Kcal.)	436,42	454,01	1609,88					
VCT (%)	17%	18%	64%					
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Irujo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
 CNP 2066

FORMATO - A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 013-27

	PESO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : QUINUA + 03 PANES CON QUESO								
QUINUA	28,00	3,81	1,62	18,56	15,23	14,62	74,26	104,10
QUESO	30,00	4,89	3,09	1,02	19,56	27,81	4,08	51,45
PAN	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
SUBTOTAL		16,26	4,89	106,49	65,03	44,05	425,98	535,05
					V.C. DESAYUNO			535,05
					% DIST. DESAYUNO			21%
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + AJIACO CON POLLO (PICADILLO) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + INFUSION								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	100,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PAPA BLANCA	200,00	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
OLLUCO	150,00	1,55	0,15	21,45	6,60	1,35	85,80	93,75
ACHIOTE MOLIDO	0,50	0,03	0,02	0,39	0,13	0,21	1,56	1,59
AZUCAR RUBIA	40,00	0,00	0,00	39,32	0,00	0,00	157,28	157,28
COL SILVESTRE	30,00	0,75	0,18	3,63	3,00	1,62	14,52	19,14
CEBOLLA	28,00	0,39	0,06	3,16	1,57	0,50	12,66	14,73
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	15,00	0,00	15,00	0,00	0,00	0,00	135,00	135,00
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA	150,00	0,75	0,30	12,30	3,00	2,70	49,20	54,90
SUBTOTAL		38,525	26,92	243,04	154,10	242,31	972,16	1368,56
					V.C. ALMUERZO			1368,56
					% DIST. ALMUERZO			55%
CENA MAIZENA CON LECHE + 02 PANES								
MAIZENA	50,00	0,30	0,10	43,35	1,20	0,90	173,40	175,50
LECHE EVAPORADA	70,00	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN	60,00	5,04	0,12	35,28	20,16	1,08	153,12	174,36
CANELA ENTERA	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	37,00	0,00	0,00	36,37	0,00	0,00	145,48	145,48
SUBTOTAL		10,24	5,89	125,63	40,96	53,01	502,52	596,49
					V.C. CENA			596,49
					% DIST. ALMUERZO			24%
VCT (Gr.)	65,02	37,71	475,16					
VCT (Kcal.)	260,09	339,36	1900,66					
VCT (%)	10%	14%	76%					
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP: 2066

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)

DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 14-28

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : Avena + 03 PANES CON HUEVO DURO								
AVENA	25,00	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,000	94,30
AZUCAR RUBIA	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,960	117,96
PAN	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
HUEVOS	55,00	7,43	4,62	1,05	29,70	41,58	4,180	75,46
SUBTOTAL		18,31	5,80	105,96	73,24	52,20	423,82	549,26
					V.C. DESAYUNO			549,26
					% DIST. DESAYUNO			22%
TALLARINES ROJOS + GUISO DE RES + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + INFUSION								
ALMUERZO :								
FIDEOS TALLARIN	150,00	14,25	0,15	104,40	57,00	1,35	417,60	475,95
RES CON HUESO	150,00	31,95	2,40	0,00	127,80	21,60	0,00	149,40
PAPA BLANCA	180,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
ACEITE VEGETAL	25,00	0,00	25,00	0,00	0,00	225,00	0,00	225,00
PEPINILLOS	35,00	0,18	0,04	0,91	0,70	0,32	3,64	4,66
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,95
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
CEBOLLA	40,00	0,66	0,08	4,52	2,24	0,72	18,08	21,04
ACHIOTE MOLIDO	1,00	0,07	0,05	0,78	0,26	0,41	3,13	3,81
TOMATE	15,00	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,65	3,33
AJI AMARILLO	3,00	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,25
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
HIERBA LUISA	1,00	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,20	0,20
PLATANO DE SEDA	35,00	0,00	0,00	34,41	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	137,62	139,05
		53,38	28,49	219,05	213,54	256,43	876,21	1346,18
					V.C. ALMUERZO			1346,18
					% DIST. ALMUERZO			54%
CENA Arroz Graneado + Guiso de Pollo con Hueso + Infusion								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
POLLO CON HUESO	100,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
TOMATE	10,00	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
CEBOLLA	10,00	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,23
ACEITE VEGETAL	4,00	0,00	4,00	0,00	0,00	36,00	0,00	36,00
AZUCAR RUBIA	21,00	0,00	0,00	20,64	0,00	0,00	82,57	82,57
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		25,80	14,69	92,22	103,20	132,21	368,89	604,30
					V.C. CENA			604,30
					% DIST. ALMUERZO			24%
VCT (Gr.)	97,49	48,98	417,23					
VCT (Kcal.)	389,98	440,84	1668,92					
VCT (%)	16%	18%	67%					
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP 2066

RELACIÓN DE MENÚS PROPUESTOS PARA NIÑOS DEL E.P. DE CHICLAYO
DEL 21 DE ENERO AL 20 DE FEBRERO DE 2019

000016

MENÚ CON APOORTE MÍNIMO DE 750 KILOCALORIAS POR DÍA

Nº	FECHA	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA
1	LUNES	SOYA + 01 PAN CON HUEVO SANCOCHADO	LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	LECHE EVAPORADA + 01 PAN
	21/01/2019					
2	MARTES	LECHE + 01 PAN CON POLLO	PLATANO DE LA ISLA PICADO	ARROZ GRANEADO + GALLINA AL SILLAO CON PAPA + ENSALADA + INFUSION	MAIZENA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + TORTILLA DE ESPINACA + INFUSION
	22/01/2019					
3	MIÉRCOLES	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON ACEITUNA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHA + PAPA FRITA + ENSALADA + LIMONADA	MANZANA PICADA EN ALMIBAR	LECHE EVAPORADA
	23/01/2019					
4	JUEVES	LECHE CON + 01 PAN CON ATUN	MANGO CON LECHE	ARROZ GRANEADO + HIGADO FRITO + PURE DE ESPINACA + ENSALADA + INFUSION	COMPOTA DE MANZANA	SOPA DE SEMOLA + POLLO + INFUSION
	24/01/2019					
5	VIERNES	LECHE + 01 PAN CON HUEVO DURO	JUGO DE MANGO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSIÓN	PIÑA EN ALMIBAR	AGUADITO CON MENUDENCIA DE POLLO + INFUSIÓN
	25/01/2019					
6	SABADO	KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSIÓN	MANZANA EN ALMIBAR	SOPA A LA MINUTA CON POLLO + INFUSIÓN
	26/01/2019					
7	DOMINGO	LECHE CON AVENA + 01 PAN CON MANJAR BLANCO	PAPAYA LICUADA	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA	PLATANO DE SEDA	SOPA DE AVENA + POLLO + INFUSION
	27/01/2019					
8	LUNES	SOYA + 01 PAN CON JAMONADA	LECHE	ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO + MENESTRA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	LECHE EVAPORADA + 01 PAN
	28/01/2019					
9	MARTES	LECHE + 01 PAN CON PALTA	PLATANO DE SEDA PICADO	ARROZ GRANEADO + GALLINA GUISADA CON PAPA + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA DE NARANJA	SOPA DE SEMOLA + CARNE DE RES + INFUSION
	29/01/2019					
10	MIÉRCOLES	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON ACEITUNA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + LIMONADA	MANZANA PICADA EN ALMIBAR	LECHE EVAPORADA
	30/01/2019					
11	JUEVES	LECHE + 01 PAN CON PESCADO FRITO	COMPOTA DE MANZANA	ARROZ GRANEADO + CERDO A LA PARRILLA + CAMOTE + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	SOPA DE TRIGO + POLLO + INFUSION INFUSIÓN
	31/01/2019					
12	VIERNES	QUINUA CON LECHE + 01 PAN CON HOT DOG	JUGO DE MANGO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSIÓN	MAZAMORRA DE NARANJA	ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + INFUSION
	01/02/2019					
13	SABADO	KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSION	MANZANA AL ALMIBAR	ARROZ GRANEADO + PESCADO A LA PLANCHA CON YUCA + INFUSION
	02/02/2019					
14	DOMINGO	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON MERMELEDA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + ASADO DE RES + MENESTRA + LIMONADA	PLATANO DE SEDA	SOPA DE FIDEO + POLLO + INFUSION
	03/02/2019					
15	LUNES	SOYA + 01 PAN CON HUEVO SANCOCHADO	LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	LECHE EVAPORADA + 01 PAN
	04/02/2019					

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP 2066

RELACIÓN DE MENÚS PROPUESTOS PARA NIÑOS DEL E.P. DE CHICLAYO
DEL 21 DE ENERO AL 20 DE FEBRERO DE 2019

000015

MENÚ CON APOORTE MÍNIMO DE 750 KILOCALORIAS POR DÍA

Nº	FECHA	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA
16	MARTES	LECHE + 01 PAN CON POLLO	PLATANO DE LA ISLA PICADO	ARROZ GRANEADO + GALLINA AL SILLAO CON PAPA + ENSALADA + INFUSION	MAIZENA CON LECHE	ARROZZ GRANEADO + TORTILLA DE ESPINACA + INFUSION
	05/02/2019					
17	MIÉRCOLES	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON ACEITUNA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHA + PAPA FRITA + ENSALADA + LIMONADA	MANZANA PICADA EN ALMIBAR	LECHE EVAPORADA
	06/02/2019					
18	JUEVES	LECHE CON + 01 PAN CON ATUN	MANGO CON LECHE	ARROZ GRANEADO + HIGADO FRITO + PURE DE ESPINACA + ENSALADA + INFUSION	COMPOTA DE MANZANA	SOPA DE SEMOLA + POLLO + INFUSION
	07/02/2019					
19	VIERNES	LECHE + 01 PAN CON HUEVO DURO	JUGO DE MANGO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSIÓN	PIÑA EN ALMIBAR	AGUADITO CON MENUDENCIA DE POLLO + INFUSIÓN
	08/02/2019					
20	SABADO	KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSIÓN	MANZANA EN ALMIBAR	SOPA A LA MINUTA CON POLLO + INFUSIÓN
	09/02/2019					
21	DOMINGO	LECHE CON AVENA + 01 PAN CON MANJAR BLANCO	PAPAYA LICUADA	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA	PLATANO DE SEDA	SOPA DE AVENA + POLLO + INFUSION
	10/02/2019					
22	LUNES	SOYA + 01 PAN CON JAMONADA	LECHE	ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO + MENESTRA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	LECHE EVAPORADA + 01 PAN
	11/02/2019					
23	MARTES	LECHE + 01 PAN CON PALTA	PLATANO DE SEDA PICADO	ARROZ GRANEADO + GALLINA GUISADA CON PAPA + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA DE NARANJA	SOPA DE SEMOLA + CARNE DE RES + INFUSION
	12/02/2019					
24	MIÉRCOLES	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON ACEITUNA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + LIMONADA	MANZANA PICADA EN ALMIBAR	LECHE EVAPORADA
	13/02/2019					
25	JUEVES	LECHE + 01 PAN CON PESCADO FRITO	COMPOTA DE MANZANA	ARROZ GRANEADO + CERDO A LA PARRILLA + CAMOTE + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	SOPA DE TRIGO + POLLO + INFUSION INFUSIÓN
	14/02/2019					
26	VIERNES	QUINUA CON LECHE + 01 PAN CON HOT DOG	JUGO DE MANGO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSIÓN	MAZAMORRA DE NARANJA	ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + INFUSION
	15/02/2019					
27	SABADO	KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSION	MANZANA AL ALMIBAR	ARROZ GRANEADO + PESCADO A LA PLANCHA CON YUCA + INFUSION
	16/02/2019					
28	DOMINGO	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON MERMELADA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + ASADO DE RES + MENESTRA + LIMONADA	PLATANO DE SEDA	SOPA DE FIDEO + POLLO + INFUSION
	17/02/2019					
29	LUNES	SOYA + 01 PAN CON HUEVO SANCOCHADO	LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	LECHE EVAPORADA + 01 PAN
	18/02/2019					
30	MARTES	LECHE + 01 PAN CON POLLO	PLATANO DE LA ISLA PICADO	ARROZ GRANEADO + GALLINA AL SILLAO CON PAPA + ENSALADA + INFUSION	MAIZENA CON LECHE	ARROZZ GRANEADO + TORTILLA DE ESPINACA + INFUSION
	19/02/2019					
31	MIÉRCOLES	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON ACEITUNA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHA + PAPA FRITA + ENSALADA + LIMONADA	MANZANA PICADA EN ALMIBAR	LECHE EVAPORADA
	20/02/2019					

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
 CNP 2066

100014

MENU N° 01-15-29

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP: 2066

FORMATO - B

000013

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 02-16-30

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : LECHE + 01 PAN CON POLLO									
LECHE EVAPORADA	100,00	143,00	7,00	8,10	10,90	28,00	72,90	43,60	144,50
PAN	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
POLLO	30,00	0,00	5,46	3,06	0,00	21,84	27,54	0,00	49,38
AZUCAR REFINADA	5,00	0,00	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		230,30	14,98	11,22	34,96	59,92	100,98	139,82	300,72
						VCT DES.:	301	TOTAL	20%
MEDIA MAÑANA : PLATANO DE LA ISLA PICADO									
PLATANO DE SEDA	150,00	84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SUBTOTAL		84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
						VCT DES.:	139	TOTAL	9%
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + GALLINA AL SILLAO CON PAPA + ENSALADA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	60,00	215,40	4,92	0,30	46,68	19,68	2,70	186,72	209,10
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
CARNE DE GALLINA	120,00	129,60	24,72	4,32	0,00	98,88	38,88	0,00	137,76
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
LIMON	1,00	0,15	0,01	0,00	0,10	0,02	0,02	0,39	0,43
SILLAO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
PAPA AMARILLA	40,00	39,14	0,80	0,16	9,32	3,20	1,44	37,28	41,92
AZUCAR REFINADA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		579,39	30,81	14,84	83,362	123,22	133,58	333,45	590,25
						VCT ALM.:	690	TOTAL	38%
MEDIA TARDE: MAIZENA CON LECHE									
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
MAIZENA	20,00	70,20	0,12	0,04	17,34	0,48	0,36	69,36	70,20
AZUCAR REFINADA	3,00	11,52	0,00	0,00	2,95	0,00	0,00	11,80	11,80
SUBTOTAL		181,82	5,02	5,71	27,92	20,08	51,39	111,68	163,15
						VCT DES.:	183	TOTAL	12%
CENA ARROZ GRANEADO + TORTILLA DE ESPINACA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
HUEVOS ROSADOS	50,00	59,93	6,75	4,20	0,95	27,00	37,80	3,80	68,60
ESPINACA	10,00	2,24	0,19	0,06	0,63	0,76	0,54	2,52	3,82
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
ACEITE VEGETAL	3,00	26,52	0,00	3,00	0,00	0,00	27,00	0,00	27,00
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		289,27	11,12	7,53	45,825	44,48	67,77	183,30	295,55
						VCT CEN.:	296	TOTAL	20%
TOTAL (g) 64,18 39,75 223,56									
VCT (Kcal.) 256,7 357,8 894,2									
TOTAL % 17% 24% 59%									
TOTAL VCT MENU:							1509	100%	

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Sainza Cieza
CNP: 2066

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 03-17-31

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : AVENA CON LECHE + 01 PAN CON ACEITUNA									
AVENA	20,00	69,40	2,66	0,80	14,40	10,64	7,20	57,60	75,44
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN F	30,00	0,00	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
ACEITUNA	25,00	0,00	0,20	8,03	1,83	0,80	72,23	7,30	80,33
AZUCAR REFINADA	3,00	11,52	0,00	0,00	2,95	0,00	0,00	11,80	11,60
SUBTOTAL		181,02	10,28	14,56	45,94	41,12	131,00	183,776	355,89
						VCT DES.:	356	TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : JUGO DE PAPAYA									
PAPAYA	140,00	40,32	0,56	0,14	11,48	2,24	1,26	45,92	49,42
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,84
SUBTOTAL		117,12	0,56	0,14	31,14	2,24	1,26	124,56	128,65
						VCT DES.:	128	TOTAL	7%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHA + PAPA FRITA + ENSALADA + LIMONADA									
ARROZ SUPERIOR	60,00	215,40	4,92	0,30	46,68	19,68	2,70	186,72	209,10
ACEITE VEGETAL	20,00	176,80	0,00	20,00	0,00	0,00	180,00	0,00	180,00
POLLO	120,00	183,60	21,84	12,24	0,00	87,36	110,16	0,00	197,52
PAPA BLANCA	35,00	32,25	0,74	0,04	7,81	2,94	0,32	31,22	34,48
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
AZUCAR REFINADA	28,00	107,52	0,00	0,00	27,52	0,00	0,00	110,10	110,10
LIMON	5,00	0,77	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
SUBTOTAL		725,77	27,85	32,65	84,834	111,40	293,81	339,34	744,54
						VCT ALM.:	745	TOTAL	43%

MEDIA TARDE : MANZANA PICADA EN ALMIBAR									
MANZANA	150,00	72,90	0,45	0,15	21,90	1,80	1,35	87,60	90,75
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		149,70	0,45	0,15	41,56	1,80	1,35	166,24	169,39
						VCT DES.:	169	TOTAL	10%

CENA LECHE EVAPORADA									
LECHE EVAPORADA	125,00	178,75	8,75	10,13	13,63	35,00	91,13	54,50	180,63
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,10
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		342,85	11,27	10,19	52,425	45,08	91,665	209,70	346,45
						VCT CEN.:	346	TOTAL	20%

TOTAL (g)	50,41	57,68	255,90
VCT (Kcal.)	201,6	519,1	1.023,61
TOTAL %	12%	30%	59%

TOTAL VCT MENU:	1744	100%
-----------------	------	------

CONTRTISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP 2066

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 04-18

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : LECHE CON QUINUA + 01 PAN CON ATÚN									
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
QUINUA	20,00	74,80	2,72	1,16	13,26	10,88	10,44	53,04	74,36
PAN	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
ATUN	20,00	0,00	4,84	4,10	0,00	19,36	36,90	0,00	56,26
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		281,40	14,98	10,99	44,95	59,92	98,91	179,78	338,61
VCT DES.:						338,61	TOTAL		20%
MEDIA MAÑANA : MANGO CON LECHE									
MANGO	140,00	69,72	0,56	0,28	22,26	2,24	2,52	89,04	93,80
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
AZUCAR REFINADA	4,00	15,36	0,00	0,00	3,93	0,00	0,00	15,73	15,73
SUBTOTAL		185,18	5,46	5,95	33,82	21,84	53,55	135,29	210,68
VCT DES.:						210,68	TOTAL		12%
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + HIGADO FRITO + CON PURE DE ESPINACA + ENSALADA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	60,00	215,40	4,92	0,30	46,68	19,68	2,70	186,72	209,10
ACEITE VEGETAL	20,00	176,80	0,00	20,00	0,00	0,00	180,00	0,00	180,00
HIGADO DE RES	80,00	101,60	16,00	3,68	0,00	64,00	33,12	0,00	97,12
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
PAPA BLANCA	25,00	23,04	0,53	0,03	5,58	2,10	0,23	22,30	24,63
TOMATE	20,00	3,76	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
ESPINACA	20,00	4,48	0,38	0,12	1,26	1,52	1,08	5,04	7,64
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		610,70	22,27	24,21	76,295	89,06	217,85	305,18	612,09
VCT ALM.:						612,09	TOTAL		36%
MEDIA TARDE : COMPOTA DE MANZANA									
MANZANA	140,00	68,04	0,42	0,14	20,44	1,68	1,26	81,76	84,70
MAIZENA	22,00	77,22	0,13	0,04	19,07	0,53	0,40	76,30	77,22
AZUCAR REFINADA	12,00	0,00	0,00	0,00	11,80	0,00	0,00	47,18	47,18
SUBTOTAL		145,26	0,55	0,18	51,31	2,21	1,66	205,24	209,10
VCT DES.:						209,10	TOTAL		12%
CENA SOPA DE SEMOLA + POLLO + INFUSION									
SEMOLA	26,00	94,12	2,03	0,29	20,38	8,11	2,57	81,54	92,22
PORO	10,00	4,00	0,27	0,08	0,76	1,08	0,72	3,04	4,84
PAPA AMARILLA	25,00	24,46	0,50	0,10	5,83	2,00	0,90	23,30	26,20
POLLO	80,00	122,40	14,56	8,16	0,00	58,24	73,44	0,00	131,68
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		321,78	17,36	8,63	46,629	69,43	77,634	186,52	333,58
VCT CEN.:						333,58	TOTAL		20%
TOTAL (g) 60,62 49,96 253,00									
VCT (Kcal.) 242,5 449,6 1.012,0									
TOTAL % 14% 26% 59%									
TOTAL VCT MENU:						1704	TOTAL		100%

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP 2066

FORMATO - B

000010

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 05-19

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : LECHE + 01 PAN CON HUEVO DURO									
PAN	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
LECHE EVAPORADA	100,00	143,00	7,00	8,10	10,90	28,00	72,90	43,60	144,50
HUEVOS ROSADOS	50,00	0,00	6,75	4,20	0,95	27,00	37,80	3,80	68,60
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		249,50	16,27	12,36	35,91	65,08	111,24	143,62	319,94
						VCT DES.:	319,94	TOTAL	20%
MEDIA MAÑANA : JUGO DE MANGO									
MANGO	150,00	74,70	0,60	0,30	23,85	2,40	2,70	95,40	100,50
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		93,90	0,60	0,30	28,77	2,40	2,70	115,06	120,16
						VCT DES.:	120,16	TOTAL	8%
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	60,00	215,40	4,92	0,30	46,68	19,68	2,70	186,72	209,10
ACEITE VEGETAL	7,00	61,88	0,00	7,00	0,00	0,00	63,00	0,00	63,00
PESCADO	80,00	92,88	17,28	3,12	0,24	69,12	28,08	0,96	98,16
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
TOMATE	20,00	3,76	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
NARANJA DE MESA	50,00	17,10	0,60	0,10	5,45	2,40	0,90	21,80	25,10
AZUCAR REFINADA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ARVERJITA PARTIDA	60,00	210,60	13,02	1,92	36,66	52,08	17,28	146,64	216,00
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		706,44	36,26	12,52	116,73	145,04	112,68	466,90	724,62
						VCT ALM.:	724,62	TOTAL	40%
MEDIA TARDE : PIÑA EN ALMIBAR									
PIÑA	140,00	34,05	0,56	0,28	13,72	2,24	2,52	54,88	59,64
AZUCAR REFINADA	12,00	46,08	0,00	0,00	11,80	0,00	0,00	47,18	47,18
SUBTOTAL		80,13	0,56	0,28	25,52	2,24	2,52	102,06	106,82
						VCT DES.:	106,82	TOTAL	7%
CENA AGUADITO CON MENUDENCIA DE POLLO + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	20,00	71,80	1,64	0,10	15,56	6,56	0,90	62,24	69,70
PAPA AMARILLA	25,00	24,46	0,50	0,10	5,83	2,00	0,90	23,30	26,20
HIGADO DE POLLO	80,00	125,60	16,40	5,60	1,28	65,60	50,40	5,12	121,12
ZANAHORIA	15,00	5,84	0,09	0,08	1,38	0,36	0,68	5,52	6,56
PORO	15,00	6,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,28
APIO	15,00	2,99	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,57
ZAPALLO	15,00	3,90	0,11	0,03	0,96	0,42	0,27	3,84	4,53
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		317,40	19,25	6,055	46,53	76,98	54,495	186,10	317,58
						VCT CEN.:	317,58	TOTAL	20%
TOTAL (g) 72,94 31,52 253,44									
VCT (Kcal.) 291,7 283,6 1.013,7									
TOTAL % 18% 18% 64%									
TOTAL VCT MENU:						1589		100%	

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Ndt. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP 2066

FORMATO - B

000009

DOSIFICACIÓN, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 06-20

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO									
KIWICHA	20,00	75,40	2,70	1,42	12,90	10,80	12,78	51,60	75,18
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
QUESO	20,00	0,00	3,26	2,06	0,68	13,04	18,54	2,72	34,30
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		282,00	13,38	9,21	45,27	53,52	82,89	181,06	317,47
VCT DES.:						317		TOTAL 20%	

MEDIA MAÑANA : FRESA CON LECHE									
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
FRESAS	140,00	57,40	0,98	1,12	12,46	3,92	10,08	49,84	63,84
AZUCAR REFINADA	8,00	30,72	0,00	0,00	7,86	0,00	0,00	31,46	31,46
SUBTOTAL		282,00	5,88	6,79	27,95	23,52	61,11	111,82	193,45
						VCT DES.:		195	TOTAL 12%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	60,00	215,40	4,92	0,30	46,68	19,68	2,70	186,72	209,10
ACEITE VEGETAL	12,00	106,08	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
CARNE DE RES	70,00	66,15	14,91	1,12	0,00	59,64	10,08	0,00	69,72
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
LENTEJAS SECAS	60,00	203,40	13,56	0,60	36,60	54,24	5,40	146,40	203,04
AZUCAR REFINADA	15,00	57,60	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		658,07	33,72	14,08	100,37	134,88	126,72	401,46	693,06
						VCT ALM.:		663	TOTAL 41%

MEDIA TARDE : MANZANA EN ALMIBAR									
MANZANA	150,00	72,90	0,45	0,15	21,90	1,80	1,35	87,60	90,75
AZUCAR REFINADA	5,00	0,00	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	18,66
SUBTOTAL		72,90	0,45	0,15	26,82	1,80	1,35	107,26	110,41
						VCT DES.:		110	TOTAL 7%

CENA SOPA A LA MINUTA CON POLLO + INFUSION									
FIDEO	25,00	90,00	2,35	0,05	19,55	9,40	0,45	78,20	88,05
PAPA BLANCA	40,00	36,86	0,84	0,04	8,92	3,36	0,36	35,68	39,40
POLLO	60,00	91,80	10,92	6,12	0,00	43,68	55,08	0,00	98,76
PORO	10,00	4,00	0,27	0,08	0,76	1,08	0,72	3,04	4,04
APIO	10,00	2,00	0,07	0,02	0,48	0,28	0,18	1,92	2,33
ZANAHORIA	10,00	3,90	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		305,35	14,51	6,36	50,29	58,04	57,24	201,16	313,44
						VCT CEN.:		316	TOTAL 20%

TOTAL (g)	67,94	36,59	250,69
VCT (Kcal.)	271,8	329,3	1.002,76
TOTAL %	17%	20,5%	63%

TOTAL VCT MENU: 1604 100%

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP 2066

FORMATO - B

000008

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 07-21

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT *	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : LECHE CON AVENA+ 01 PAN CON MANJAR BLANCO									
AVENA	20,00	69,40	2,66	0,80	14,40	10,64	7,20	57,60	75,44
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
MANJAR BLANCO	7,00	22,54	0,55	0,64	3,76	2,21	5,80	15,04	23,04
AZUCAR REFINADA	6,00	23,04	0,00	0,00	5,90	0,00	0,00	23,59	23,59
SUBTOTAL		302,38	10,63	7,17	50,83	42,53	64,57	203,308	310,41
						VCT DES.:	310	TOTAL	20%
MEDIA MAÑANA : PAPAYA PICADA									
PAPAYA	140,00	40,32	0,56	0,14	11,48	2,24	1,26	45,92	49,42
AZUCAR REFINADA	14,00	53,76	0,00	0,00	13,76	0,00	0,00	55,05	55,05
SUBTOTAL		94,08	0,56	0,14	25,24	2,24	1,26	100,97	104,47
						VCT DES.:	104	TOTAL	7%
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	2,00	17,68	0,00	2,00	0,00	0,00	18,00	0,00	18,00
PAVITA	120,00	289,44	24,12	24,24	0,00	96,48	218,16	0,00	314,64
LENTEJAS SECAS	60,00	203,40	13,56	0,60	36,60	54,24	5,40	146,40	205,04
TOMATE	5,00	0,94	0,04	0,01	0,22	0,16	0,09	0,66	1,11
AZUCAR REFINADA	3,00	11,52	0,00	0,00	2,95	0,00	0,00	11,80	11,80
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
CEBOLLA	5,00	2,21	0,07	0,01	0,57	0,28	0,09	2,26	2,63
SUBTOTAL		704,99	41,9	27,11	79,423	167,60	244,03	317,69	729,32
						VCT ALM.:	729	TOTAL	46%
MEDIA TARDE : PLATANO DE SEDA									
PLATANO DE SEDA	140,00	79,02	2,10	0,42	29,40	8,40	3,78	117,60	129,78
SUBTOTAL		79,02	2,10	0,42	29,40	8,40	3,78	117,60	129,78
						VCT DES.:	130	TOTAL	6%
CENA SOPA DE AVENA + POLLO + INFUSION									
AVENA	20,00	69,40	2,66	0,80	14,40	10,64	7,20	57,60	75,44
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
POLLO	80,00	122,40	14,56	8,16	0,00	58,24	73,44	0,00	131,68
AZUCAR REFINADA	15,00	57,60	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
HIERBA LUISA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		293,60	17,22	13,96	29,145	68,88	125,64	116,58	311,10
						VCT CEN.:	311	TOTAL	20%
TOTAL (g) 72,41 48,81 214,04									
VCT (Kcal.) 289,7 439,3 856,15									
TOTAL % 18% 28% 54%									
TOTAL VCT MENU:						1585	100%		

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Sanvedra Cieza
CNP 2066

FORMATO - B

1000007

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 08-22

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : SOYA + 01 PAN CON JAMONADA									
SOYA	20,00	80,20	5,64	3,78	7,14	22,56	34,02	28,56	85,14
PAN	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
JAMONADA	20,00	0,00	3,14	5,90	0,00	12,56	53,10	0,00	65,66
AZUCAR REFINADA	12,00	46,08	0,00	0,00	11,80	0,00	0,00	47,18	47,18
SUBTOTAL		213,58	11,30	9,74	38,08	45,20	87,66	152,304	285,16
						VCT DES.:	285	TOTAL	20%
MEDIA MAÑANA : LECHE									
LECHE EVAPORADA	100,00	143,00	7,00	8,10	10,90	28,00	72,90	43,60	144,50
AZUCAR REFINADA	8,00	30,72	0,00	0,00	7,86	0,00	0,00	31,46	31,46
SUBTOTAL		173,72	7,00	8,10	18,76	28,00	72,90	75,06	175,96
						VCT DES.:	176	TOTAL	12%
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO + MENESTRA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	60,00	215,40	4,92	0,30	46,68	19,68	2,70	186,72	209,10
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
POLLO	80,00	122,40	14,56	8,16	0,00	58,24	73,44	0,00	131,68
FREJOL CANARIO	25,00	84,75	5,48	0,53	15,05	21,90	4,73	60,20	86,83
AZUCAR REFINADA	12,00	46,08	0,00	0,00	11,80	0,00	0,00	47,18	47,18
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		519,12	25,18	14,03	75,086	100,70	126,23	300,34	527,27
						VCT ALM.:	527	TOTAL	33%
MEDIA TARDE : MAZAMORRA MORADA									
MAIZENA	20,00	70,20	0,12	0,04	17,34	0,48	0,36	69,36	70,20
MAIZ MORADO	20,00	71,40	1,46	0,68	15,24	5,84	6,12	60,96	72,92
CANELA ENTERA	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	8,00	0,00	0,00	0,00	7,86	0,00	0,00	31,46	31,46
SUBTOTAL		141,60	1,58	0,72	40,44	6,32	6,48	161,78	174,58
						VCT DES.:	175	TOTAL	12%
CENA LECHE EVAPORADA + 01 PAN									
LECHE EVAPORADA	125,00	178,75	8,75	10,13	13,63	35,00	91,13	54,50	180,63
PAN	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		285,25	11,27	10,19	37,68	45,08	91,665	150,72	287,47
						VCT CEN.:	287	TOTAL	20%
		TOTAL (g)	56,33	42,77	210,05				
		VCT (Kcal.)	225,3	384,9	840,20				
		TOTAL %	16%	27%	58%				
						TOTAL VCT MENU:	1450	100%	

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Iñigo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP 2066

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 09-23

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO :									
LECHE + 01 PAN CON PALTA									
LECHE EVAPORADA	100,00	143,00	7,00	8,10	10,90	28,00	72,90	43,60	144,50
PAN	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
PALTA	25,00	0,00	0,43	3,13	1,40	1,70	28,13	5,60	35,43
AZUCAR REFINADA	5,00	0,00	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		230,30	9,95	11,29	36,36	39,78	101,57	145,42	286,77
						VCT DES.:	287	TOTAL	20%
MEDIA MAÑANA :									
PLATANO DE SEDA PICADO									
PLATANO DE SEDA	150,00	84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SUBTOTAL		84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
						VCT DES.:	139	TOTAL	10%
ALMUERZO :									
ARROZ GRANEADO + GALLINA GUISADA CON PAPA + ENSALADA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	60,00	215,40	4,92	0,30	46,68	19,68	2,70	186,72	209,10
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
CARNE DE GALLINA	120,00	129,60	24,72	4,32	0,00	98,88	38,88	0,00	137,76
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
LIMON	1,00	0,15	0,01	0,00	0,10	0,02	0,02	0,39	0,43
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
PAPA AMARILLA	40,00	39,14	0,80	0,16	9,32	3,20	1,44	37,28	41,92
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		521,79	30,81	14,84	68,617	123,22	133,58	274,47	531,27
						VCT ALM.:	531	TOTAL	30%
MEDIA TARDE:									
MAZAMORRA DE NARANJA									
MAIZENA	25,00	87,75	0,15	0,05	21,68	0,60	0,45	86,70	87,75
NARANJA DE MESA	100,00	34,20	1,20	0,20	10,90	4,80	1,80	43,60	50,20
AZUCAR REFINADA	6,00	23,04	0,00	0,00	5,90	0,00	0,00	23,59	23,59
SUBTOTAL		144,99	1,35	0,25	38,47	5,40	2,25	153,89	161,54
						VCT DES.:	162	TOTAL	12%
CENA									
SOPA DE SEMOLA + CARNE DE RES + INFUSION									
SEMOLA	20,00	72,40	1,56	0,22	15,68	6,24	1,98	62,72	70,94
CARNE DE RES	50,00	47,25	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
PAPA AMARILLA	25,00	24,46	0,50	0,10	5,83	2,00	0,90	23,30	26,20
ZAPALLO	10,00	2,60	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
ZANAHORIA	10,00	3,90	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	15,00	57,60	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
SUBTOTAL		278,93	12,84	9,19	37,81	51,36	82,71	151,24	285,31
						VCT CEN.:	285	TOTAL	20%
TOTAL (g) 57,19 36,02 212,76									
VCT (Kcal.) 228,8 324,2 851,0									
TOTAL % 16% 23% 61%									
TOTAL VCT MENU:						1404		100%	

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP 2066

FORMATO - B

000005

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 10-24

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : AVENA CON LECHE + 01 PAN CON ACEITUNA									
AVENA	20,00	69,40	2,66	0,80	14,40	10,64	7,20	57,60	75,44
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN	30,00	0,00	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
ACEITUNA	25,00	0,00	0,20	8,03	1,83	0,80	72,23	7,30	80,33
AZUCAR REFINADA	3,00	11,52	0,00	0,00	2,95	0,00	0,00	11,80	11,80
SUBTOTAL		181,02	10,28	14,56	45,94	41,12	131,00	183,776	355,89
						VCT DES.:	356	TOTAL	20%
MEDIA MAÑANA : JUGO DE PAPAYA									
PAPAYA	140,00	40,32	0,56	0,14	11,48	2,24	1,26	45,92	49,42
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		117,12	0,56	0,14	31,14	2,24	1,26	124,56	128,06
						VCT DES.:	128	TOTAL	7%
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + LIMONADA									
ARROZ SUPERIOR	60,00	215,40	4,92	0,30	46,68	19,68	2,70	186,72	209,10
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
POLLO	120,00	183,60	21,84	12,24	0,00	87,36	110,16	0,00	197,52
LENTEJAS SECAS	60,00	203,40	13,56	0,60	36,60	54,24	5,40	146,40	206,04
TOMATE	20,00	3,76	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
SILLAO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMON	5,00	0,77	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
SUBTOTAL		800,15	40,79	23,23	111,46	163,14	209,07	445,84	818,05
						VCT ALM.:	818	TOTAL	46%
MEDIA TARDE : MANZANA PICADA EN ALMIBAR									
MANZANA	150,00	72,90	0,45	0,15	21,90	1,80	1,35	87,60	90,75
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		111,30	0,45	0,15	31,73	1,80	1,35	126,92	130,07
						VCT DES.:	130	TOTAL	7%
CENA LECHE EVAPORADA									
LECHE EVAPORADA	125,00	178,75	8,75	10,13	13,63	35,00	91,13	54,50	180,63
PAN	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
AZUCAR REFINADA	22,00	84,48	0,00	0,00	21,63	0,00	0,00	86,50	86,50
SUBTOTAL		350,53	11,27	10,19	54,391	45,08	91,665	217,56	354,31
						VCT CEN.:	354	TOTAL	20%
TOTAL (g) 63,35 48,26 274,67									
VCT (Kcal.) 253,4 434,3 1.098,66									
TOTAL % 14% 24% 62%									
TOTAL VCT MENU:						1786		100%	

CONTRTISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza

CNP 2066

FORMATO - B

1000004

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 11-25

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : LECHE + 01 PAN CON PESCADO FRITO									
LECHE EVAPORADA	100,00	143,00	7,00	8,10	10,90	28,00	72,90	43,60	
PAN	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,59	144,50
PESCADO	50,00	0,00	10,80	1,95	0,15	43,20	17,55	0,60	87,16
AZUCAR REFINADA	8,00	30,72	0,00	0,00	7,86	0,00	0,00	31,46	61,35
SUBTOTAL		261,02	20,32	10,11	38,05	81,28	90,99	152,216	324,49
						VCT DES.:	324,49	TOTAL	20%
MEDIA MAÑANA : COMPOTA DE MANZANA									
MANZANA	140,00	68,04	0,42	0,14	20,44	1,68	1,26	81,76	
MAIZENA	20,00	70,20	0,12	0,04	17,34	0,48	0,36	69,36	84,70
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	70,20
SUBTOTAL		157,44	0,54	0,18	42,70	2,16	1,62	170,78	19,66
						VCT DES.:	174,56	TOTAL	11%
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + CERDO A LA PARRILLA + CON CAMOTE + ENSALADA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	60,00	215,40	4,92	0,30	46,68	19,68	2,70	186,72	
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	209,10
CARNE DE CERDO	80,00	142,56	11,52	12,08	0,00	46,08	108,72	0,00	90,00
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	154,80
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	5,23
CAMOTE	60,00	69,60	0,72	0,12	16,56	2,88	1,08	66,24	2,22
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	70,20
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		599,05	17,38	22,54	84,46	69,52	202,86	337,84	0,00
						VCT ALM.:	610,22	TOTAL	33%
MEDIA TARDE : MAZAMORRA MORADA									
MAIZ MORADO	25,00	89,25	1,83	0,85	19,05	7,30	7,65	76,20	
MAIZENA	20,00	70,20	0,12	0,04	17,34	0,48	0,36	69,36	91,15
AZUCAR REFINADA	5,00	0,00	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	70,20
SUBTOTAL		159,45	1,95	0,89	41,31	7,78	8,01	165,22	19,66
						VCT DES.:	181,01	TOTAL	11%
CENA SOPA DE TRIGO + POLLO + INFUSION									
TRIGO	25,00	89,50	2,10	0,35	19,03	8,40	3,15	76,10	
PORO	10,00	4,00	0,27	0,08	0,76	1,08	0,72	3,04	87,65
POLLO	80,00	122,40	14,56	8,16	0,00	58,24	73,44	0,00	4,84
PAPA AMARILLA	25,00	24,46	0,50	0,10	5,83	2,00	0,90	23,30	131,68
AZUCAR REFINADA	18,00	69,12	0,00	0,00	17,69	0,00	0,00	70,78	26,20
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	70,78	70,78
SUBTOTAL		309,48	17,43	8,69	43,304	69,72	78,21	173,22	0,00
						VCT CEN.:	321,15	TOTAL	20%
TOTAL (g) 57,62 42,41 249,82									
VCT (Kcal.) 230,5 381,7 999,3									
TOTAL % 14% 24% 62%									
TOTAL VCT MENU: 1611 100%									

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP 2066

FORMATO - B

100003

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 12-26

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : QUINUA CON LECHE + 01 PAN CON HOT DOG									
QUINUA	20,00	74,80	2,72	1,16	13,26	10,88	10,44	53,04	74,36
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
HOTDOG DE POLLO	20,00	0,00	2,20	6,86	0,00	8,80	61,74	0,00	70,54
AZUCAR REFINADA	3,00	11,52	0,00	0,00	2,95	0,00	0,00	11,80	11,30
SUBTOTAL		273,72	12,34	13,75	42,98	49,36	123,75	171,916	345,03
VCT DES.:						345,03	TOTAL		20%
MEDIA MAÑANA : JUGO DE MANGO									
MANGO	140,00	69,72	0,56	0,28	22,26	2,24	2,52	89,04	93,80
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		146,52	0,56	0,28	41,92	2,24	2,52	167,68	172,44
VCT DES.:						172,44	TOTAL		10%
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	60,00	215,40	4,92	0,30	46,68	19,68	2,70	186,72	209,10
ACEITE VEGETAL	20,00	176,80	0,00	20,00	0,00	0,00	180,00	0,00	180,00
PESCADO	80,00	92,88	17,28	3,12	0,24	69,12	28,08	0,96	98,16
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
TOMATE	20,00	3,76	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
NARANJA DE MESA	50,00	17,10	0,60	0,10	5,45	2,40	0,90	21,80	25,10
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
PAPA AMARILLA	35,00	34,25	0,70	0,14	8,16	2,80	1,26	32,62	36,68
MARGARINA	7,00	50,40	0,04	5,67	0,02	0,17	51,03	0,08	51,28
ZAPALLO	20,00	5,20	0,14	0,04	1,28	0,56	0,36	5,12	6,04
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		623,81	24,12	29,45	69,86	96,49	265,05	279,44	640,98
VCT ALM.:						640,98	TOTAL		35%
MEDIA TARDE : MAZAMORRA DE NARANJA									
NARANJA DE MESA	140,00	47,88	1,68	0,28	15,26	6,72	2,52	61,04	70,28
MAIZENA	20,00	70,20	0,12	0,04	17,34	0,48	0,36	69,36	70,20
AZUCAR REFINADA	15,00	57,60	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
SUBTOTAL		175,68	1,68	0,28	47,35	6,72	2,52	189,38	198,62
VCT DES.:						198,62	TOTAL		12%
CENA ARROZ GRANEADO + LOCRO DE POLLO + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
POLLO	80,00	122,40	14,56	8,16	0,00	58,24	73,44	0,00	131,68
ZAPALLO	30,00	7,80	0,21	0,06	1,92	0,84	0,54	7,68	9,09
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		328,90	18,87	8,47	45,735	75,48	76,23	182,94	334,65
VCT CEN.:						334,65	TOTAL		20%
TOTAL (g)		57,57	52,23	247,84					
VCT (Kcal.)		230,3	470,1	991,4					
TOTAL %		14%	28%	59%					
TOTAL VCT MENU:						1692	100%		

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP 2066

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 13-27

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO									
KIWICHA	20,00	75,40	2,70	1,42	12,90	10,80	12,78	51,60	75,18
PAN	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
QUESO	20,00	0,00	3,26	2,06	0,68	13,04	18,54	2,72	34,30
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,63
SUBTOTAL		282,00	13,38	9,21	45,27	53,52	82,89	181,03	317,47
VCT DES.:						317	TOTAL		21%
MEDIA MAÑANA : FRESA CON LECHE									
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
FRESAS	140,00	57,40	0,98	1,12	12,46	3,92	10,08	49,84	63,24
AZUCAR REFINADA	3,00	11,52	0,00	0,00	2,95	0,00	0,00	11,80	11,80
SUBTOTAL		282,00	5,88	6,79	23,04	23,52	61,11	92,13	176,79
VCT DES.:						177	TOTAL		12%
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	60,00	215,40	4,92	0,30	46,68	19,68	2,70	186,72	209,10
ACEITE VEGETAL	4,00	35,36	0,00	4,00	0,00	0,00	36,00	0,00	36,00
CARNE DE RES	70,00	66,15	14,91	1,12	0,00	59,64	10,08	0,00	69,72
CEBOLLA	5,00	2,21	0,07	0,01	0,57	0,28	0,09	2,26	2,63
TOMATE	5,00	0,94	0,04	0,01	0,22	0,16	0,09	0,86	1,11
LENTEJAS SECAS	60,00	203,40	13,56	0,60	36,60	54,24	5,40	146,40	203,04
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		542,66	33,5	6,04	88,975	134,00	54,36	355,90	544,26
VCT ALM.:						544	TOTAL		33%
MEDIA TARDE : MANZANA EN ALMIBAR									
MANZANA	150,00	72,90	0,45	0,15	21,90	1,80	1,35	67,60	90,75
AZUCAR REFINADA	10,00	0,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		72,90	0,45	0,15	31,73	1,80	1,35	126,92	130,07
VCT DES.:						130	TOTAL		9%
CENA ARROZ GRANEADO + PESCADO A LA PLANCHA CON YUCA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
YUCA	25,00	40,50	0,20	0,05	9,83	0,80	0,45	39,30	40,55
PESCADO	60,00	69,66	12,96	2,34	0,18	51,84	21,06	0,72	73,62
TOMATE	5,00	0,94	0,04	0,01	0,22	0,16	0,09	0,86	1,11
CEBOLLA	5,00	2,21	0,07	0,01	0,57	0,28	0,09	2,26	2,63
ACEITE VEGETAL	2,00	17,68	0,00	2,00	0,00	0,00	18,00	0,00	18,00
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		329,69	17,37	4,66	54,6	69,48	41,94	218,40	329,82
VCT CEN.:						330	TOTAL		22%
TOTAL (g) 70,58 26,85 243,61									
VCT (Kcal.) 282,3 241,7 974,44									
TOTAL % 19% 16,1% 65%									
TOTAL VCT MENU:						1498	TOTAL		100%

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Nut. Sergio Antonio Sauvedra Cieza
CNP 2066

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE CHICLAYO

MENU N° 14-28

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : AVENA CON LECHE + 01 PAN CON MERMELADA									
AVENA	20,00	69,40	2,66	0,80	14,40	10,64	7,20	57,60	75,44
PAN	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
MERMELADA	7,00	14,98	0,03	0,01	4,10	0,11	0,13	16,41	16,65
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		290,98	10,11	6,54	50,19	40,43	58,90	200,748	300,08
						VCT DES.:	300		TOTAL 20%
MEDIA MAÑANA : JUGO DE PAPAYA									
PAPAYA	140,00	40,32	0,56	0,14	11,48	2,24	1,26	45,92	49,42
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		117,12	0,56	0,14	31,14	2,24	1,26	124,56	128,06
						VCT DES.:	128		TOTAL 9%
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + ASADO DE RES + MENESTRA + LIMONADA									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
CARNE DE RES	70,00	66,15	14,91	1,12	0,00	59,64	10,08	0,00	69,72
LENTEJAS SECAS	60,00	203,40	13,56	0,60	36,60	54,24	5,40	146,40	206,04
TOMATE	5,00	0,94	0,04	0,01	0,22	0,16	0,09	0,86	1,11
AZUCAR REFINADA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
CEBOLLA	5,00	2,21	0,07	0,01	0,57	0,28	0,09	2,26	2,63
SUBTOTAL		619,22	32,69	9,994	101,049	130,76	89,95	404,20	624,90
						VCT ALM.:	625		TOTAL 42%
MEDIA TARDE : PLATANO DE SEDA									
PLATANO DE SEDA	150,00	84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SUBTOTAL		84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
						VCT DES.:	139		TOTAL 8%
CENA SOPA DE FIDEO + POLLO + INFUSION									
FIDEO	20,00	72,00	1,88	0,04	15,64	7,52	0,36	62,56	70,44
PAPA AMARILLA	28,00	27,40	0,56	0,11	6,52	2,24	1,01	26,10	29,34
POLLO	80,00	122,40	14,56	8,16	0,00	58,24	73,44	0,00	131,68
AZUCAR REFINADA	15,00	57,60	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,93	58,93
HIERBA LUISA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		279,40	17	8,312	36,909	68,00	74,808	147,64	290,44
						VCT CEN.:	290		TOTAL 20%
TOTAL (g) 62,61 25,44 250,79									
VCT (Kcal.) 250,4 229,0 1.003,14									
TOTAL % 17% 15% 68%									
TOTAL VCT MENU:						1483		100%	

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Nut. Sergio Antonio Saavedra Cieza
CNP 2066